Mougins School

Semaine 46

Mougins BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL CÔTE D'AZUR

Garig

Notre prestation :

Toutes les vinaigrettes sont faites "maison"

Fruits de saison & local



Pain frais Bio artisanal



Le boeuf est d'origine France et race à viande

Race à Viande

Menu sous reserve d'approvisionnement. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutard, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait

Toutes les viandes proposées sont d'origne FRANCE

VIANDES DE FRANCE

Tous les Fruits & Légumes sont issus de l'agriculture biologique

Jour	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 02 Novembre	Potage Poireau à la vinaigrette Salade verte	Bolognaise Colin sauce basilic Pâtes Poêlée forestiere	Plateau de fromage et laitage Corbeille de fruits Tarte au pomme Dessert lacté
Mardi 03 Novembre	Velouté de légumes Salade de chou Œufs dur mayonnaise	Merguez Filet de Hocki Semoule Légumes à l'orientale	Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits Flan à la vanille Compote de pomme
Mercredi 04 Novembre	Salade composée Endives au jambon Taboulé	Escaloppe viennoise Filet de Colin safrané Purée Brocolis	Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits Riz au lait Poire au chocolat
Jeudi 05 Novembre	Plateau de charcuterie Salade verte et croûtons	Saucisse de toulouse Quiche au fromage Lentilles Carottes persillées	Plateau de fromage et laitage Corbeille de fruits Fromage blanc et crème de marron Salade de fruits
Vendredi 06 Novembre	Feuilleté au fromage Tomates, fêta et olives noires Velouté de poireau	Calamars à la romaine Lasagnes de légumes Perle de blé Julienne de légumes	Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits Mousse au chocolat Fruits au sirop