Garig

Notre prestation :

Toutes les vinaigrettes sont faites "maison"

Fruits de saison d'origine locale



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

Mougins School

Semaine 48

Mougins BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL CÔTE D'AZUR

Jour	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 16 Novembre	Sadade composée Rosette Bettraves	Bolognaise Filet de colin Pâtes Haricots vert	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Salade de fruits Crème dessert
Mardi 17 Novembre	Velouté de légumes Concombre ciboulette Salade de lentilles	Jambon fumé Filet de hoki Lentilles Carottes vichy	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Mousse au chocolat Compote de fruits
Mercredi 18 Novembre	Pâté de campagne Tomate et maïs Salade verte et croûtons	Côtes de porc Lasagne ricotta épinard Pommes sautées Epinard à la crème	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Tarte au pomme Pêche au sirop
Jeudi 19 Novembre	Taboulé Poireau à la vinaigrette Jambon blanc	Nem's au poulet Nouilles aux crevettes Galette de légumes Riz Brocolis	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Litchi Tarte à la noix de coco
Vendredi 20 Novembre	Houmous Salade de cruditées	Kebab Galette végétarienne Frites Salade verte	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Fruits au sirop