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 49

Mougins BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL CÔTE D'AZUR

Jour	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 23 Novembre	Salade composée Macédoine Tomate ciboulette	Nuggets de poulet Poisson du jour Purée Petit pois	Plateau de fromage& Laitages Corbeille de fruits Dessert lacté Fromage blanc
Mardi 24 Novembre	Chou rouge mais Velouté de champignons Salade du Chef	Filet de poulet grillé Filet de lieu Pâtes Brocolis	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Fruits au sirop Pâtisserie Maison
Mercredi 25 Novembre	Betterave vinaigrette Salade au croûtons Concombre ciboulette	Chili con carne Colin au citron Riz blanc Poêlée de légumes	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Pommes au four île flottante
Jeudi 26 Novembre	Colesaw Surimi Salade composée	Cervelas Quiche au Saumon et épinards Purée Printanière de légumes	Plateau de fromage & laitages Corbeille de fruits Liégeois à la vanille Dessert Lacté
Vendredi 27 Novembre	Salade Composée Sardine à l' huile Velouté de légumes	Ravioli au fromage Poisson grillé Blé Printaniere	Plateau de fromages & laitages Corbeille de fruits Flan vanille Pêche au fruits rouges