Mougins School

Semaine 03

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

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

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

	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 17 Janvier 2022	Salade Vert Salade de pomme de terre Jambon beurre	Nuggets de poulet Poisson Frais Boulgour Courgette au basilic	Plateau de fromage & laitages Pommes royal gala Dessert lactée Brioche
Mardi 18 Janvier 2022	Salade aux fruits de mer Salade composée Cœur de palmier	Raviolis au fromage napolitaine Filet de merlu Pâtes Epinard à l'ail	Plateau de fromage & laitages Corbeille des fruit Jelly à l'orange Fruits au sirop
Mercredi 19 Janvier 2022	Endives vinagrette Salade Composée Concombre ciboulette	Pilon de poulet à l'ail Feuillete de la mer Pommes rosti Trio de légumes	Plateau de fromage & laitages Kiwi Ananas au sirop île flottante
Jeudi 20 Janvier 2022	Mais, Poivron, Croutons Taboulé Salade composée	Chilie con carne Filet de colin Riz Jaune Carottes au cumin	Plateau de fromage & laitages Banane Patiserie Maison Dessert Lacté
Vendredi 21 Janvier 2022	Terrine en croute Feuillete au fromage Salade Vert	Paupiette de bœuf Poisson meunier Polenta Brocolis	Plateau de fromages & laitages Corbeille des fruit Mousse au chocolat Chou à la vanille