

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

SEMAINE 18 : Du 2 au 8 Mai 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRES	Salade de haricots verts, tomates, maïs	Salade de pommes de terre et thon	Salade de riz		
VIANDES / GARNITURES	Boulettes de bœuf à l'orientale	Rôti de dinde au jus	Poisson pané citron		
	Semoule	Carottes à la crème	Gratin de courgettes provençales		
LAITAGES & DESSERTS	Brie	Croquelet	Chanteneige		
	Liégeois chocolat	Fruit frais	Velouté aux fruits		

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET

FROMAGES A LA COUPE

CRUDITES DE SAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

SEMAINE 19 : du 9 au 15 Mai 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRES	Macédoine "bulgare"	Pomme de terre au surimi	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes au jambon
VIANDES / GARNITURES	Cordon bleu	Jambonette de volaille	Sauté de volaille forestière	Noix de joue de porc à l'ancienne	Haché au cabillaud et citron
LAITAGES & DESSERTS	Ratatouille/Pâtes	Haricots beurre	Pommes noisettes	Riz	Epinards béchamel
	Chantailou	Camembert	Les frippons	Gouda	Petit gâteau
	Flan vanille	Fruit frais	Compote Pommes	Moelleux au chocolat	Yaourt aromatisé

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET

FROMAGES A LA COUPE

CRUDITES DE SAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

SEMAINE 20 : du 16 au 22 Mai 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRES	FETE DE LA PENTECOTE	Betteraves et maïs vinaigrette	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette	Salade de riz et dés de volailles
VIANDES / GARNITURES		Saucisse de Toulouse	Poulet rôti	Lasagne	Colin sce hollandaise
LAITAGES & DESSERTS		Lentilles	Petit pois	Salade verte	Brocolis béchamel/Pommes vapeur
		Yaourt sucré	Mi-chèvre	Edam	Camembert
		Madeleine	Fruit frais	Fruit frais	Eclair au chocolat

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

CRUDITES DE SAISON













PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE


LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

SEMAINE 21 : du 23 au 29 Mai 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	 Carottes râpées	Taboulé	Riz niçois	 Concombre à la crème	 Pizza froide
VIANDES / GARNITURES	Omelette	Beignet de calamar	Jambon grill	Sauté de bœuf	 Poulet basquaise
LAITAGES & DESSERTS	Pommes boulangère	 Ratatouille/Pâtes	Purée de légumes	 Haricots verts	 Poêlée de légumes
	 Chanteneige	 Brie	 Mimolette	 Emmental	Petit gâteau
	Compote	 Fruit frais	Entremets chocolat	Beignet aux pommes	Yaourt aux fruits

 **PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **PRODUITS ET PLATS DE SAISON**

 **PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS





Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

SEMAINE 22 : du 30 Mai au 03 Juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	 Betteraves et maïs vinaigrette	 Tomates, maïs vinaigrette	 Melon	 Pomme de terre au surimi	 Salade verte, emmental, tomate, maïs
VIANDES / GARNITURES	Rôti de porc forestière	 Escalope de volaille façon colombo	Sauté de porc à la niçoise	 Gratin de courgettes au bœuf	Gratin de poisson au fromage
LAITAGES & DESSERTS	Pommes vapeur	Riz	Semoule	 Purée	Purée
	Galette	 Camembert 	Vache picon	Chantaillou	 Gouda
	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux fruits	 Fruit frais	Flan pâtissier

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ET PLATS DE SAISON

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.