

# RESTAURANT SCOLAIRE MOUGON

Du 06 novembre - 10 novembre 2017

lundi 06 novembre

mardi 07 novembre

mercredi 08 novembre

jeudi 09 novembre

vendredi 10 novembre

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Entrée	Riz niçois	 Carottes râpées	 Salade américaine (salade, fromage, maïs, tomates)	Pâté forestier	Salade d'haricots verts
Viande & Garniture	Sauté de volaille à l'estragon	Raviolis & Salade verte	Bœuf bourguignon	Mijoté de dinde sauce forestière	Poisson pané
	Petits pois carottes		Pommes vapeur	Carottes	Ratatouille & Riz
Laitage	Petit moulé	 Mi-chèvre	 Tomme blanche	Petit suisse	 Mimolette
Dessert	Abricot au sirop	Crème chocolat	 Fruit frais	 Fruit frais	 Marbré



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

**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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

lundi 13 novembre

mardi 14 novembre

mercredi 15 novembre

jeudi 16 novembre

vendredi 17 novembre

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Entrée	Piémontaise	 Salade des 3 râpés (céleri, carotte, chou rouge)	 Salade pamplemousse tomate gruyère	 Potage	 Salade hollandaise (salade, gouda, edam)
Viande & Garniture	Jambonnette de poulet  Mousseline de légumes	Steak haché  Frites	 Pizza   Salade verte	Rôti de porc sauce normande   Gratin de chou fleur	Dos de colin sauce citron  Haricots verts
Laitage	Vache grosjean	 Saint Paulin	Yaourt aromatisé	 Gouda	 Carré de Ligueil
Dessert	 Fruit frais	Compote de pomme abricot	Galettes	 Fruit frais	Tarte Normande



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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 MOUGON

Du 20 novembre - 24 novembre 2017

lundi 20 novembre

mardi 21 novembre

mercredi 22 novembre

jeudi 23 novembre

vendredi 24 novembre

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Friand	 Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail & beurre	 Salade madrilène (salade tomate œuf)
Viande & Garniture	Haut de cuisse de poulet  Riz basquaise	Knack  Purée	Rôti de veau farci  Poêlée de légumes	Bœuf carottes  Coquillettes	Marmitte de poissons  Epinards à la crème
Laitage	Carré d'as	 Tomme noire	Petit suisse	 St Nectaire	 Mi-chèvre
Dessert	Compote de pomme	 Fruit frais	 Petits beurrés	 Fruit frais	 Génoise à la confiture



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# RESTAURANT SCOLAIRE MOUGON

Du 27 novembre - 01 décembre 2017

lundi 27 novembre

mardi 28 novembre

mercredi 29 novembre

jeudi 30 novembre

vendredi 01 décembre

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Entrée	Taboulé	Salade verte tomate maïs surimi	Coleslaw	<i>Menu Terroir</i>	Bouillon vermicelles
Viande & Garniture	Rôti de volaille à l'indienne	Paupiette de veau	Quiche provençale	<i>Cake au chèvre du Poitou</i>	Dos de colin ciboulette
	Duo d'haricots	Gratin de brocolis	Salade verte	<i>Parmentier de boudin noir</i>	Mousseline de potiron
Laitage	Vache picon	Camembert	Edam	<i>Yaourt de la Bazinière</i>	Saint Paulin
Dessert	Fruit frais	Flan caramel	Fruit frais	<i>Galette Goulibeur</i>	Fruit frais



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Entrée	 Céleri rémoulade			 Salade campagnarde (salade jambon, emmental, pomme)	 Potage
Viande & Garniture	Jambon grill Mogettes	 Pâtes carbonara	Sauté de volaille au curry Haricots verts	Sauté de bœuf bordelaise Purée de carottes	Dip & fish and chips
Laitage	Fondu président	 Emmental	 Yaourt nature sucré	 Brie	 Tomme des Pyrénées
Dessert	Cocktail de fruits	Compote de poire	 Fruit frais	 Cake aux pommes	 Fruit frais



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

**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 MOUGON

Du 11 décembre - 15 décembre 2017

lundi 11 décembre

mardi 12 décembre

mercredi 13 décembre

jeudi 14 décembre

vendredi 15 décembre

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Entrée	 Salade Yolande (carottes, céleri, betterave, pomme)	Lentilles vinaigrette	 Carottes à l'orange	Pâté de foie	Salade de pâtes au surimi vinaigrette
Viande & Garniture	Kefta de bœuf	Rôti de porc aux oignons	Langue de bœuf sauce charcutière	Cordon bleu	Gratiné de poisson
	Semoule	Printanière de légumes	Pommes de terre persillées	Petits pois carottes	Purée de crocodile
Laitage	Petit moulé	 Mi-chèvre	 Tomme blanche	 Entremet chocolat	 Mimolette
Dessert	Compote pomme banane	 Fruit frais	 Gâteau au yaourt	Madeleine	 Fruit frais



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

# RESTAURANT SCOLAIRE MOUGON

Du 18 décembre - 22 décembre 2017

lundi 18 décembre

mardi 19 décembre

mercredi 20 décembre

jeudi 21 décembre

vendredi 22 décembre

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Entrée	 Salade verte, jambon, gruyère et betteraves râpés	 Salade waldorf (céleri, pomme, noix)	Salade rustique (salade chou-fleur petit pois maïs)	 Salade du chef (salade, gruyère, tomate, jambon)	 <b>Menu de Noël</b> 
Viande & Garniture	 Sauté de porc au carambar	 Lasagnes & Salade verte	Chipolatas	Poisson pané citron	
	Haricots verts		Purée de pois cassés	Ratatouille & coquillettes	
Laitage	Vache grosjean	 Saint Paulin	Yaourt aromatisé	 Carré de Ligueil	
Dessert	 Fruit frais	Crème vanille	 Fruit frais	Compote pomme ananas	



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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.

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

## VACANCES

lundi 25 décembre

mardi 26 décembre

mercredi 27 décembre

jeudi 28 décembre

vendredi 29 décembre

	lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Entrée		Piémontaise	Pizza	Duo de Choux	Salade carottes, céleri jambon œuf
Viande & Garniture		Paupiette de veau	Poulet rôti	Bourguignon	Lieu à la Dieppoise
		Purée de carottes	Gratin de Chou fleur	Pomme vapeur	Riz
Laitage		Tomme noire	Petit suisse	Emmental	Mi-chèvre
Dessert		Compote de pomme	Fruit frais	Fruit frais	Flan pâtissier



	Agriculture Biologique
	Crudités de saison
	Fromages à la coupe
	Fait maison
	Nouveautés

**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.

VACANCES

lundi 01 janvier

mardi 02 janvier

mercredi 03 janvier

jeudi 04 janvier

vendredi 05 janvier

	lundi 01 janvier	mardi 02 janvier	mercredi 03 janvier	jeudi 04 janvier	vendredi 05 janvier
Entrée		Pâtes au pesto	Carottes râpées	Salade carioca (haricot rouge maïs ananas)	Salade américaine (salade, fromage, maïs, tomates)
Viande & Garniture		Nugget's de poulet	Spaghettis bolognaise	Rôti de porc aux oignons	Cassolette de poissons
		Petits pois carottes		Gratin de brocolis	Semoule
Laitage		Edam	Saint paulin	Entremet vanille	Camembert
Dessert		Fruit frais	Flan caramel	Fruit frais	Marbré



-  Agriculture Biologique
-  Crudités de saison
-  Fromages à la coupe
-  Fait maison
-  Nouveautés

**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.

