

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

MOIS DE NOVEMBRE
2016

lun 31 oct Taboulé Rôti de porc au jus Petits pois Gouda Fruit frais	mar 01 nov Férié	mer 02 nov Chou blanc vinaigrette Escalope de volaille à la crème Haricots verts Cantadou Fromage Blanc	jeu 03 nov Céleri Rémoulade Cordon bleu Poêlée de légumes Tome noire Gâteau au yaourt	ven 04 nov Potage Tajine de poisson Riz Camembert Fruit Frais
lun 07 nov Carottes vinaigrette Médaillon d'aiguillette de poulet au curry Pommes vapeur Brie Crème dessert Vanille	mar 08 nov Pâtes aux dés de volaille Paupiette de veau Ratatouille St Nectaire Fruit frais	mer 09 nov Salade du chef (salade emmental tomate maïs) Goulash de bœuf Carottes à la Crème Chèvre Entremet Chocolat	jeu 10 nov Potage Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert Fruit frais	ven 11 nov Férié
lun 14 nov Betteraves vinaigrette Lasagnes Salade Vache Picon Compote	mar 15 nov Salade de pâtes Rôti de porc Purée de brocolis Mi chèvre Fruit frais	mer 16 nov Pamplemousse Poulet Tex Mex Pommes Noisettes Yaourt aromatisé Galette	jeu 17 nov Pâté de lapin confit Cassoulet Edam Fruit frais	ven 18 nov Saucisson Sec + beurre Steak de cabillaud Epinards béchamel Tome Blanche Entremets praliné
lun 21 nov Salade de blé Blanquette de poulet Duo de haricots Gouda Fromage blanc	mar 22 nov Macédoine mayonnaise Steak haché sauce tomate Purée Camembert Compote Pomme Banane	mer 23 nov Céleri rémoulade Jambon grill Flageolets Yaourt sucré Madeleine	jeu 24 nov Carottes Rapées Fondant de porc Pâtes Mimolette Fruit frais	ven 25 nov Salade du chef (salade tomate emmental) Poisson pané citron Gratin de courgettes Vache gros jean Gâteau au chocolat Maison

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON

CRUDITES DE SAISON

FROMAGES A LA COUPE

NOUVEAUTÉS

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS