

RESTAURANT SCOLAIRE DE MOUGON

Du 01 mai - 07 mai 2017


lundi 01 mai

mardi 02 mai

mercredi 03 mai


jeudi 04 mai

vendredi 05 mai

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Entrée	 <p>Férié 1er Mai</p>	Taboulé	Salade de tomates	Salade arlequin (tomate, maïs, concombre)	Rillettes Cornichon
Viande & Garniture		Escalope de volaille	Jambon grill	Boulettes de bœuf	Steak de poisson sauce citron
		Petits pois	Haricots beurre	Coquillettes	Mousseline de carottes
Laitage		Camembert	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert		Fruit frais	Compote de poire	Boudoir	Fruit frais




 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 08 mai - 14 mai 2017

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Entrée		Betteraves vinaigrette	 Céleri rémoulade	Salade Marco Polo (pâtes tomate surimi poivron)	 Concombres vinaigrette
Viande & Garniture		Cordon bleu Haricots verts	Sauté de porc Pommes noisette	Jambonnette de volaille Brocolis béchamel	Dos de colin Riz
Laitage		 Brie	 Edam	 Carré de ligueil	 Saint Paulin
Dessert		Yaourt nature sucré	 Fruit frais	 Fruits frais	Eclair au chocolat



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 15 mai - 21 mai 2017















lundi 15 mai

mardi 16 mai

mercredi 17 mai


 **Menu du Sud** 

vendredi 19 mai

	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	 Menu du Sud 	vendredi 19 mai
Entrée	 Coleslaw	 Salade du chef (salade verte tomate maïs)	Crêpe au fromage	Pennes au pesto (pâtes, tomate, olive, pesto)	 Radis beurre
Viande & Garniture	 Lasagnes  Salade verte	Saucisse de Toulouse Flageolets	Bœuf aux olives Carottes	 Poulet à la provençale Flan Niçois	Parmentier de poisson & Salade verte
Laitage	Carré d'as	 Camembert	 Mi-chèvre	 Tomme Noire	Petit Moulé
Dessert	Compote pomme banane	 Fruit frais	 Fruit frais	 Clafoutis aux abricots	Yaourt aux fruits




 **NOUVEAUTÉS**

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

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **PRODUIT ISSU 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

Du 22 mai - 28 mai 2017

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Entrée	Saucisson à l'ail + beurre	Piémontaise	Salade de tomate maïs		
Viande & Garniture	Haut de cuisse forestier Gratin de chou fleur	Omelette Ratatouille & Riz	Boulettes de bœuf Pommes noisettes		
Laitage	Vache picon	Petit suisse	Gouda		
Dessert	Compote pomme ananas	Fruit frais	Fruit frais		



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 29 mai - 04 juin 2017

	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Entrée	Salade de P. de terre, maïs, tomate, œuf	 Salade vernoise (tomate carotte courgette râpées)	 Melon	Pâté de campagne cornichon	Macédoine
Viande & Garniture	Rôti de porc Haricots beurre	Escalope de volaille à la crème  Coquillettes	 Quiche lorraine  Salade verte	 Gratin de courgette au bœuf	Beignets de calamar citron Riz basquaise
Laitage	Fondu président	Fromage râpé	Yaourt sucré	 Tomme des Pyrénées	 Entremet chocolat
Dessert	 Fruit frais	Crème vanille	Madeleine	 Fruit frais	Galettes



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 05 juin - 11 juin 2017

	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Entrée		Taboulé	 Salade de carottes, jambon, raisin	Chou fleur vinaigrette	Mousse de foie
Viande & Garniture		Paupiette de veau Choux de Bruxelles et pommes vapeur	Rôti de bœuf froid sauce barbecue Purée	 Paëlla	Dos de colin Petits pois carottes
Laitage		 Camembert	 Tomme blanche	Yaourt aromatisé	 Mimolette
Dessert		 Fruit frais	Compote de pomme	 Fruit frais	 Flan pâtissier



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 12 juin - 18 juin 2017

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Entrée	Betteraves râpées	Piémontaise	 Terrine de poisson	Menu Américain 	 Melon
Viande & Garniture	Jambon grill Lentilles	Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts	Rôti de dinde sauce printanière Flan de légumes	 Coleslaw New Yorkais Cheeseburger	Gratiné de poisson Epinard et pomme de terre béchamel
Laitage	Vache grosjean	 Brie	 Edam	Pommes noisettes	 Saint Paulin
Dessert	Compote pomme abricot	 Fruit frais	Yaourt aromatisé	 Brownie	Crème chocolat




 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 19 juin - 25 juin 2017

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Entrée	Salade d'haricots verts	Salade de jambon (P. de terre, jambon, tomate)	 Pastèque	 Carottes râpées vinaigrette	Salade strasbourgeoise (Pâtes saucisse tomate cornichon)
Viande & Garniture	Tandoori de volaille Tortis	Lieu meunière Courgettes provençales	 Pizza  Salade verte	 Rôti de bœuf froid et son ketchup Gratin dauphinois	Nuggets de volaille Purée de brocolis
Laitage	Carré d'as	 Mi-chèvre	Petit suisse sucré	 Tomme noire	 Entremet chocolat
Dessert	Compote de poire	 Fruit frais	 Cake aux pommes	 Fruit frais	 Fruit frais



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 26 juin - 02 juillet 2017

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Entrée	Melon	Salade niçoise	Concombre vinaigrette	Salami beurre	Radis beurre
Viande & Garniture	Poulet basquaise Riz	Marmite de poisson Mousseline de légumes	Noix de joue de porc Pommes de terre carottes	Rôti de dinde Haricots verts	Saucisse de Toulouse Flageolets
Laitage	Vache picon	Carré de ligueil	Bleu	Gouda	Emmental
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit frais	Flan caramel	Fruit frais	Gâteau au yaourt



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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

Du 03 juillet - 09 juillet 2017

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	Stock Tampon	Menu Pique Nique
Entrée	 Melon	Riz tomate emmental vinaigrette	Œuf mimosa	Betteraves vinaigrette	Taboulé 
Viande & Garniture	Cordon bleu Purée de carottes	Saucisse Knack Ratatouille & Semoule	Sauté de veau Poêlée du chef	IN STOCK Raviolis (plat complet)	Pizza froide Chips
Laitage	Fondu président	 St Nectaire	Yaourt sucré	Gruyère râpé	Vache grosjean
Dessert	 Fruit frais	 Fruit frais	 Marbré	Compote de pommes	Glace



 NOUVEAUTÉS

 PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

 FROMAGES A LA COUPE

 CRUDITÉS DE SAISON

 PRODUIT ISSU 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.