Garig

ICS CÔTE D'AZUR

ICSCÔTE D'AZUR INTERNATIONAL SCHOOL

Week 39

Our service :

All dressings are homemade

local seasonal fruit

Home-made bread

Beef of French origin

Race à Viande

All offered meats are from French origin

All fruit and vegetables are organically grown

	Starter	Main dish	Dessert
Monday September 27th	Leeks with dressing , Honey Coleslaw	Fish nuggets Porkchops with mustard Creamy polenta Buttter beans	Saint Nectaire cheese, Chocolate mousse Fruit Basket
Tuesday September 28th	Potato salad Diced mixed vegetables	Lamb stew Baked Fish Penne pasta Caramelized turnips	Kiri cheese Apple Fruit basket
Thursday September 30th	Pasta salad with pesto Fennel salad with chives	Cordon Bleu cutlet Scrambled egg crisp Mashed potatoes Brussel sprouts with shallots	Rondelé cheese Chocolate Hazelnut Doughnut Fruit basket
Friday October 1st **Vegetarian Menu**	Tomato salad with basil Green salad with croutons	Coral Lentil Dahl with Coconut Milk Fish brandade Semolina Parsleyed zucchini	Sweetened swiss cheese Banana Fruit basket

Garig

ICS CÔTE D'AZUR

Semaine 39

ICS CÔTE D'AZUR INTERNATIONAL SCHOOL

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

Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE

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

	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 27 Septembre	Poireaux Vinaigrette Salade de Chou Blanc au Miel	Nuggets de Poisson Côte de Porc à la Moutarde Polenta Crémeuse Haricots Beurre	St Nectaire Mousse au Chocolat Corbeille de Fruits
Mardi 28 Septembre	Salade de Pommes de Terre Macédoine de Légumes	Navarin d'Agneau Papillotte de Poisson Pennes , Navets Caramélisés	Kiri Pomme bicolore Corbeille de Fruits
Jeudi 30 Septembre	Salade de Pâtes au Pistou Salade de Fenouil à la Ciboulette	Cordon Bleu Croustade d'Œufs Brouillés Purée de Pommes de Terre Choux de Bruxelles à l'Echalote	Rondelé Aïl et Fines Herbes Beignet Chocolat Noisette Corbeille de Fruits
Vendredi 1er Octobre **Menu Végétarien**	Salade de Tomates au Basilic Salade Verte et Croûtons	Dahl de Lentilles Corail au lait de Coco Brandade de Poissons Semoule Courgettes Persillées	Petit Suisse Sucré Banane Corbeille de Fruits

ICS CÔTE D'AZUR

Semaine 40

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

Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE

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

	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 4 Octobre	Rosette et Cornichons Tomates au Basilic	Blanquette de Colin au Safran Rôti de Veau Riz Pilaf Epinards	Cantal AOC Pomme Corbeille de Fruits
Mardi 5 Octobre	Salade composée Concombres à la Crème	Pilon de Poulet Rôti Omelette au fromage Potatoes Petits Pois	Emmental Yaourt Aromatisé Corbeille de Fruits
Jeudi 7 Octobre	Salade de Lentilles Chèvre et Miel Duet of white and red cabbage	Chipolatas Gratin de Poissons Semoule Chou-fleur persillé	Brie Pomme au four à la Cannelle Corbeille de Fruits
Vendredi 8 Octobre menu végétarien	Salade Ice Berg et Croûtons Pomelos	Lasagnes Végétarienne Bavette à l'Echalote Pennes Poêlée de Légumes	Yaourt Nature Sucré Raisin Corbeille de Fruits

ICS CÔTE D'AZUR

Week 40

Garig

ICSCÔTE D'AZUR
INTERNATIONAL SCHOOL

Our service :

All dressings are homemade

local seasonal fruit

Home-made bread

Beef of French origin

Race à Viande

All offered meats are from French origin

VIANDES DE FRANCE

all fruit and vegetables are organically grown

	Starter	Main dish	Dessert
Monday October 4th	Salami & pickles, Tomato mozarella	Hake Blanquette with Safran Sauce Veal Roast Pilaf Rice Spinach	Cantal Cheese, Apple Fruit Basket
Tuesday October 5th	Mixed salad Cucumbers & cream	Roasted chicken drumsticks Cheese omelet Potatoes Peas	Emmental cheese Flavored yogurt Fruit basket
Thursday October 7th	Lentil Salad with Goat Cheese and Honey Fennel salad with chives	Chipolatas sausage Fisch casserole Semolina Parsleyed cauliflower	Brie cheese Baked Apple with Cinnamon Fruit basket
Friday October 8th **Vegetarian Menu**	Ice Berg Salad with Croutons Grapefruit	Vegetarian Lasagna Steack with shallots Penne Pasta Sautéed Vegetables	Sweetened yogurt Grapes Fruit basket