



## Restaurant scolaire de Mézeray Menus du 2 au 20 septembre 2019

	<b>lundi</b> <b>2-sept.</b>	<b>mardi</b> <b>3-sept.</b>	<b>jeudi</b> <b>5-sept.</b>	<b>vendredi</b> <b>6-sept.</b>
<b>Semaine 36</b> <b>du 2 au 6</b> <b>septembre</b> <b>2019</b>	Melon	Saucisson sec	Betteraves ciboulette	Concombres vinaigrette
	<b>Poulet rôti</b>	<b>Boeuf mironton</b>	<b>Escalope de porc moutarde et thym</b>	<b>Filet de poisson meunière au citron</b>
	<b>Frites</b>	<b>Carottes bio</b>	<b>Coeur de blé</b>	<b>Haricots beurre</b>
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Pudding
	<b>9-sept.</b>	<b>10-sept.</b>	<b>12-sept.</b>	<b>13-sept.</b>
<b>Semaine 37</b> <b>du 9 au 13</b> <b>septembre</b> <b>2019</b>	Salade verte au maïs	Salade de perles marines	Melon	Mousse de foie
	<b>Sauté de porc à l'ananas</b>	<b>Emincé de volaille sauce camembert</b>	<b>Sauté de boeuf au paprika</b>	<b>Blanquette de poisson</b>
	<b>Farfalles</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Purée de céleri</b>	<b>Semoule</b>
	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
	<b>Fromage blanc bio</b> et son biscuit spéculoos	Fruit de saison	L'ultra fondant	Fruit de saison
	<b>16-sept.</b>	<b>17-sept.</b>	<b>19-sept.</b>	<b>20-sept.</b>
<b>Semaine 38</b> <b>du 16 au 20</b> <b>septembre</b> <b>2019</b>	Carottes râpées	<b>Salade de haricots verts bio</b>	Betteraves vinaigrette	Tomate au thon
	<b>Paupiette de veau façon Marengo</b>	<b>Gratin de poisson façon crumble</b>	<b>Escalope de dinde sauce estragon</b>	<b>Mijoté de porc sauce au cidre</b>
	<b>Purée de brocolis</b>	<b>Riz</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Carottes vichy</b>
	Fromage	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé	Fromage
	Tarte normande	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au caramel



## Restaurant scolaire de Mézeray Menus du 23 septembre au 11 octobre 2019

	lundi 23-sept.	mardi 24-sept.	jeudi 26-sept.	vendredi 27-sept.
<b>Semaine 39 du 23 au 27 septembre 2019</b>	Melon	Courgettes râpées	Rillettes de thon sur toast	Céleri râpé
	<b>Sauté de poulet</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Parmentier de poisson</b>
	<b>Boulgour</b>	<b>Purée de panais</b>	<b>Petits-pois bio</b>	<b>Salade verte</b>
	Fromage	Fromage	Fromage blanc sucré	Fromage
	Fruit de saison	Flan aux pommes	Fruit de saison	Compote pomme abricot
	30-sept.	1-oct.	3-oct.	4-oct.
<b>Semaine 40 du 30 septembre au 4 octobre 2019</b>	Concombres à l'aneth	Chou-fleur sauce cocktail	Salade verte aux croûtons	Rillettes de porc
	<b>Tomate farcie</b>	<b>Émincé de boeuf aux poivrons</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Curry de poisson</b>
	<b>Riz</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Frites</b>	<b>Carottes</b>
	Fromage	Fromage blanc sucré	Fromage	Fromage
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mirabelles au sirop	Fruit de saison
	7-oct.	8-oct.	10-oct.	11-oct.
<b>Semaine 41 du 7 au 11 octobre 2019</b>	Velouté de légumes	Carottes râpées	Recette "Happy Tarterie"	Salade Chef *
	<b>Fricassée de volaille à la crème</b>	<b>Tarte paillasson p. de terre poireaux</b>	<b>Filet de poisson à la tomate</b>	<b>Jambon grillé au miel</b>
	<b>Pâtes</b>	<b>Salade</b>	<b>Courgettes</b>	<b>Purée</b>
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	<b>Compote de pommes bio</b>	Recette " Happy Tarterie"

\* Salade Chef: salade, dés de tomate, maïs, croûtons, dés de fromage



## Restaurant scolaire de Mézeray Menus du 14 au 18 octobre 2019

	lundi 14-oct.	mardi 15-oct.	jeudi 17-oct.	vendredi 18-oct.
<b>Semaine 42 du 14 au 18 octobre 2019</b>	Salade de blé à la mimolette	Velouté de potiron	Salade coleslaw	Tartine
	<b>Gratin de poisson aux petits légumes</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Sauté de boeuf aux olives</b>	<b>Mijoté de volaille aux abricots</b>
		<b>Lentilles bio</b>	<b>Pommes sautées</b>	<b>Chou-fleur</b>
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Dessert au chocolat	Pomme au four à la gelée	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.