

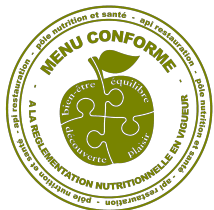


Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 22 au 26 avril



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	FERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
Plat		NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	BLANQUETTE DE VOLAILLE 	DOS DE COLIN SAUCE CITRON
Accompagnement		PATES	RIZ 	HARICOTS VERTS
Fromage		VACHE QUI RIT	FROMAGE	FROMAGE
Dessert		COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

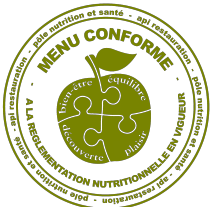
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 29 avril au 3 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CELERI REMOULADE	SALADE DE COEURS DE PALMIER	SAUCISSON A L'AIL 	TOMATE A LA CREME
Plat	ROTI DE DINDE SAUCE CURRY 	SAUTE DE BOEUF 	DOS DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	JAMBON BRAISE SAUCE CHAMPIGNONS
Accompagnement	PETITS POIS	BLE	COURGETTES BRAISEES	COQUILLETES
Fromage	CAMEMBERT 	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISE	FROMAGE
Dessert	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	FRUIT DE SAISON



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 6 au 10 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	TARTE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
Plat	ESCALOPE DE PORC A LA SAUCE TOMATE 	DOS DE LIEU SAUCE NORMANDE	CURRY DE POULET 	STEAK HACHE DE BOEUF
Accompagnement	SEMOULE	POEELE DE LEGUMES AUX POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE	FRITES
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	TARTE POMME RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS 



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 13 au 17 mai



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	CELERI REMOULADE		HARICOTS VERTS PERSILLES		COURGETTES RAPEES CITRONNEES		ECRASE DE SARDINES SUR TOAST	
Plat	DOS DE COLIN SAUCE CREVETTES		SAUCISSE		BOEUF BOURGUIGNON		SAUTE DE PORC A L'ANANAS	
Accompagnement	POMMES DE TERRE VAPEUR		PUREE DE CAROTTES		PATES		PETITS POIS	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
Dessert	FRUIT DE SAISON		GATEAU AU YAOURT		COMPOTE POMME BANANE		FRUIT DE SAISON	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 20 au 24 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE A LA CREME	RILLETES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES
Plat	SUPREME DE VOLAILLE AU CITRON	ESTOUFFADE DE BOEUF	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	DOS DE MERLU BEURRE BLANC
Accompagnement	PUREE	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE DE LEGUMES
Fromage	FROMAGE	ENTRAMMES	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 27 au 31 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TOMATES MOZZARELLA	SALADE VERTE AU MAIS	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Plat	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS 	EMINCE DE VOLAILLE AUX POIVRONS 		
Accompagnement	PATES	CAROTTES VICHY		
Fromage	FROMAGE	FROMAGE		
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TARTE AUX ABRICOTS		



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 3 au 7 juin



REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SALADE DE TOMATES		MOUSSE DE FOIE		SALADE DE RIZ NICOISE		MELON	
Plat	POULET ROTI		SAUTE DE VEAU		DOS DE LIEU A LA PROVENCALE		PATES A LA BOLOGNAISE	
Accompagnement	FRITES		POEELE DE LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR		SALADE	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE BLANC DE SPAY		PETIT SUISSE		FROMAGE	
Dessert	TIMBALE DE GLACE		SABLE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME FRAISE	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 10 au 14 juin



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	FERIE		TERRINE DE LEGUMES SAUCE CREME		RADIS ET BEURRE		MELON	
Plat			FILET DE POISSON MEUNIERE		CHIPOLATAS GRILLEES 		SAUTE DE POULET AU CITRON 	
Accompagnement			POEELE DE LEGUMES		LENTILLES		RIZ SAFRANE	
Fromage			PETIT SUISSE		FROMAGE		CARRE FONDU 	
Dessert			GATEAU AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		GLACE	



Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés sur place essentiellement à base de produits frais et 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 cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements