




# Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 5 au 9 novembre



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	POTAGE DE LEGUMES		TABOULE		CAROTTES RAPEES		ROSETTE	
Plat	<b>HACHIS PARMENTIER</b>		<b>SAUCISSE</b>		<b>DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE</b>		<b>BLANQUETTE DE DINDE</b>	
Accompagnement	<b>SALADE VERTE</b>		<b>PUREE DE LEGUMES VERTS</b>		<b>COURGETTES SAUTEES</b>		<b>RIZ PILAF</b>	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
Dessert	SALADE DE FRUITS		CREME DESSERT VANILLE		FROMAGE BLANC		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 12 au 16 novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	DEJEUNER A THEME : ASIE	CELERI RAPE	SALADE DU CHEF
Plat	<b>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</b>		<b>ESTOUFFADE DE BOEUF AU PAPRIKA</b> 	<b>COEUR DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE</b>
Accompagnement	<b>SALADE VERTE</b>		<b>CAROTTES SAUTEES ET POMMES DE TERRE</b>	<b>RIZ</b> 
Fromage	FROMAGE		PETIT SUISSE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON		PECHE AU SIROP	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 19 au 23 novembre



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SAUCISSON SEC		VELOUTE DE LEGUMES		SALADE VERTE AUX CROUTONS		SARDINES AU BEURRE	
Plat	SAUTE DE DINDE NORMAND		DOS DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE		CHIPOLATAS		SAUTE DE VEAU MARENGO	
Accompagnement	POEELE DE LEGUMES		SEMOULE		PUREE DE POMMES DE TERRE		HARICOTS BEURRE	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE			
Dessert	CREME DESSERT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES		BROWNIE ET SA CREME ANGLAISE	



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 26 au 30 novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES	PIZZA AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	CELERI REMOULADE
Plat	TARTIFLETTE	SAUTE DE BOEUF SAUCE TOMATE 	POULET ROTI 	GRATIN DE POISSON AUX PETITS LEGUMES
Accompagnement	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	PATES 	
Fromage		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT



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 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE FLAMENCO*	TERRINE DE CAMPAGNE	DUO DE CAROTTES ET CELERI	POTAGE DE LEGUMES
Plat	<b>JAMBON BRAISE SAUCE BRUNE</b>	<b>ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE</b> 	<b>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE</b>	<b>COEUR DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC</b>
Accompagnement	PETITS POIS	POEELE DE LEGUMES	FRITES	SEMOULE
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME MOUSSELINE VANILLE	COMPOTE DE POMMES	ROULE A LA CONFITURE



\*Salade flamenco : chorizo, farfalles, féta, poivrons, vinaigrette

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.

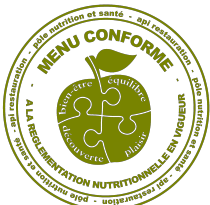
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 10 au 14 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CREPE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'OEUFS	VELOUTE DE LEGUMES
Plat	<b>VIENNOISE DE DINDE SAUCE TOMATE</b>	<b>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</b>	<b>SAUTE DE BOEUF</b> 	<b>HACHIS PARMENTIER</b>
Accompagnement	<b>JARDINIERE DE LEGUMES</b>	<b>BOULGHOUR</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b>	<b>SALADE VERTE</b>
Fromage	FROMAGE	FROMAGE 	PETIT SUISSE	
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT



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 17 au 21 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE	REPAS DE NOEL	PATE DE FOIE 
Plat	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI 	PAUPIETTE DE VEAU AU CURRY		DOS DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE 
Accompagnement	PATES	PETITS POIS		CAROTTES 
Fromage	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT		COMPOTE



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