




# Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 25 février au 1er mars



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE TOMATES	SALADE D'ENDIVES	CAROTTES RAPEES	POTAGE
Plat	<b>CORDON BLEU</b>	<b>COLOMBO DE PORC</b> 	<b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> 	<b>DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE</b>
Accompagnement	<b>PATES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b> 	<b>COEUR DE BLE</b>	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b>
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX 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 4 au 8 mars



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	BETTERAVES		VELOUTE DE LEGUMES		COLESLAW*		PIZZA	
Plat	<b>SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX</b> 		<b>BLANQUETTE DE POISSON</b>		<b>EMINCE DE BOEUF</b> 		<b>BOULES D'AGNEAU A LA MENTHE</b>	
Accompagnement	CAROTTES SAUTEES		SEMOULE 		PUREE		LEGUMES COUSCOUS	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE		PETITS SUISSES		FROMAGE	
Dessert	FRUIT DE SAISON		CREPES		ANANAS AU SIROP		FLAN NAPPE CAMEL	

\*Coleslaw : chou blanc et carottes râpés



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 11 au 15 mars



REPAS A THEME :  
ITALIE

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	POTAGE		CROSTINI		VELOUTE DE LEGUMES		TABOULE	
Plat	CHIPOLATAS		GRATIN DE BOEUF		POULET		COEUR DE MERLU BEURRE BLANC	
Accompagnement	POEELE DE LEGUMES		GNOCCHI		FRITES		PUREE DE POTIMARRON	
Fromage	FROMAGE				FROMAGE		FROMAGE	
Dessert	FRUIT DE SAISON		TIRAMISU AUX FRAMBOISES		FRUIT DE SAISON		FLAN PATISSIER	



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 18 au 22 mars



## REPAS ANGLAIS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE DUBARRY (chou-fleur)	SALADE VERTE AUX CROUTONS	OEUFS DURS ET MAIS	POTAGE BRIGHTON
Plat	<b>JAMBON BRAISE</b>	<b>ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</b> 	<b>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE</b>	<b>GRATIN DE POISSON AUX PETITS LEGUMES</b>
Accompagnement	<b>POMMES RISSOLEES</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>	<b>POEELE DE BROCOLIS</b>	
Fromage	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON 	SEMOULE AU LAIT	POIRE AU CARMEL	PUDDING



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 25 au 29 mars



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE	SALADE DE PERLES	DUO CAROTTES ET CELERI RAPES 	VELOUTE DE COURGETTES
Plat	<b>PATES AU SAUMON</b>	<b>EMINCE DE PORC</b> 	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA NORMANDE</b>
Accompagnement		<b>PETITS POIS</b>	<b>SALADE</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>
Fromage	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ROULE A LA 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 1er au 5 avril



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES		TARTINE SURPRISE		POTAGE		SALADE DE BLE	
Plat	LASAGNES A LA BOLOGNAISE		ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE 		SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE 		DOS DE MERLU SAUCE CREVETTES	
Accompagnement	SALADE 		POEELE DE LEGUMES		FRITES		PUREE DE BROCOLIS	
Fromage	FROMAGE		PETIT SUISSE NATURE		FROMAGE		FROMAGE	
Dessert	YAOURT A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POIRES		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