




Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 7 au 11 janvier



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	POTAGE
Plat	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE 	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON 	BOULES DE BOEUF A L'ITALIENNE
Accompagnement	FRITES	CHOU-FLEUR	PUREE DE CAROTTES	BLE PILAF 
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	POIRE AU CARMEL	ENTREMETS VANILLE



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

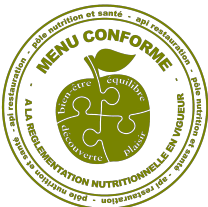
Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 14 au 18 janvier



REPAS A THEME : BRETAGNE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE DE POISSON	CAROTTES RAPEES	MOUSSE DE FOIE 
Plat	BRANDADE DE POISSON	JAMBON BRAISE AU CIDRE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE VOLAILLE 
Accompagnement	SALADE	POEELE BRETONNE	JULIENNE DE LEGUMES	BOULGHOUR
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	FAR BRETON	CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT 	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 21 au 25 janvier



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES		PIZZA		POTAGE		SALADE DE RIZ	
Plat	PATES A LA BOLOGNAISE		ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX 		CARBONADE FLAMANDE 		DOS DE LIEU SAUCE CITRON	
Accompagnement	SALADE		CAROTTES BRAISEES		POMMES RISSOLEES		PUREE DE CELERI	
Fromage	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE 		FROMAGE	
Dessert	FLAN NAPPE CAMEL		FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME ABRICOT		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 28 janvier au 1er février

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SAUCISSON SEC	POTAGE CRECY	POTAGE	RILLETES DE THON
Plat	EMINCE DE VOLAILLE AU CIDRE	FILET DE POISSON PANE	ROUGAIL SAUCISSES	SAUTE DE VEAU A LA CREME
Accompagnement	HARICOTS VERTS	POELEE DE LEGUMES	RIZ A LA CREOLE	CHOU-FLEUR
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT



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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

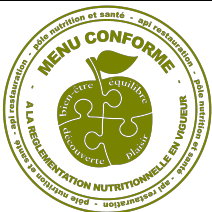
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire de Mézeray

Semaine du 4 au 8 février



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE AUX VERMICELLES	VELOUTE DE LEGUMES	ENDIVES AUX NOIX
Plat	PATES A LA CARBONARA	BOEUF MODE 	POULET ROTI	DOS DE MERLU SAUCE DIEPPOISE 
Accompagnement	SALADE	CAROTTES 	FRITES	BRUNOISE DE LEGUMES
Fromage	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	COMPOTE TOUS FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ 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