

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

Menus PRIX LES MEZIERES

Lundi 03	Mardî 04	Mercredi 05	Jeudi 06 végéta <del>ri</del> en	Vendredi 07
Terrine de poisson	Surimi en cocktail		Carottes râpées vinaigrette	Salade composée
Escalope de volaille sauce crème	Paupiette de veau poivrade		Nuggets végétale	Parmentier de poisson
Pommes persillées	Gratin dauphinois		Lentilles	
Tomme des Pyrénées	Camembert		Crème dessert vanille	Saint Paulin
Pomme bio	Petits dès de poires		Tarte aux abricots	Ananas au sirop



Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Menus PRIX LES MEZIERES

Lundi 10 végétarien	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de coquillettes maïs tomate	Terrine de chevreuil		Concombre vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
Tomates farcies végétales	Sauté de sanglier façon grand veneur		fromagiflette	Saucisse de Toulouse
Risotto	Pommes dauphines		Salade douceur	Pommes boulangères
Flan nappé caramel	Brie portion		Petit suisse parfumé x2	Saint Paulin
Orange bio	Gâteau basque		Compote pomme pêche	Clémentine



Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Menus PRIX LES MEZIERES

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 végétarien	Vendredi 21
Salade de chou aux deux fromages	Terrine forestière		Céleri mayonnaise	Salade Piémontaise
Estouffade de bœuf	Poisson pané		Cordon bleu végétarien	Fish and chips
Gratin brocolis carottes	Haricots beurre persillés		Carottes à la crème	Riz tomaté
Port salut	Camembert		Tomme des Pyrénées	Saint Nectaire
Carré framboise	Banane		Clémentine	Crêpes + gelée



Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

Menus PRIX LES MEZIERES

Lundi 24	Mardi 25 végétarien	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette		Betterave rouge à l'ancienne	Pâté en croûte
Galopin de veau Emmental	Lasagne		Bœuf mentonnaise	Poisson sauce à l'oseille
Pdt en Cacasse	végétale		pommes persillées et ratatouille	Pois gourmand
Brie portion	Comté AOP		Semoule au lait vanille	Emmental
Pomme BIO	Flan pâtissier		Clémentine BIO	Beignet aux pommes