





















Ensemble scolaire  
NOTRE-DAME  
O Z A N A M  
MÂCON

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE NOTRE-DAME

PRIMAIRE				
Semaine du 06 AU 10 NOVEMBRE , le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
	FEUILLETES FROMAGE		VELOUTE DE BUTTERNUT 	CAROTTES RAPEES 
SAUCISSES DE FRANCKFORT	PALETTE DE PORC A LA DIABLE		PENNE	BRANDADE DE POISSON 
POMMES GRENAILLES CHOUCROUTE	LENTILLES FONDUE DE POIREAUX		FLAN DE LEGUMES FRAIS ET FROMAGE RAPE 	RIZ POTIMARRONS GRILLES AU FOUR
FROMAGE A LA COUPE	YAOURT			
FRUITS 			MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 13 AU 17 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
SALADE COMPOSEE 			POTAGE DE LEGUMES  	TABOULE MAISON 
BLANQUETTE DE DINDE AU CURRY 	SAUTE DE PORC LOCAL 		ŒUFS BECHAMEL 	POISSON FRAIS 
EBLY CHAMPIGNONS PERSILLES	RIZ EPINARDS A LA CREME		PUREE CAROTTES FRAICHES  	COQUILLETES PANAIS GRILLES AU FOUR 
	YAOURT		FROMAGE A LA COUPE  	
BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUITS			COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 
















Semaine du 20 AU 24 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
SALAMIS	SALADE VERTE BIO			CAROTTES RAPEES 
BEIGNETS DE CALAMARS	QUENELLES DE VOLAILLE 		OMELETTES FROMAGERES 	BRANDADE DE POISSON 
BOULGOUR CHOUX FRISE FRAIS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE FLAN DE COURGE MUSCADE		PETITS POIS SALSIFIS PERSILLES	GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS
YAOURT				
	FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT 	SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 27 AU 01 DECEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
	VELOUTE DE POTIMARRONS FRAIS  			MACEDOINE DE LEGUMES
VIANDE HACHEE A LA TOMATE	NUGGETS DE POULET		HARICOTS ROUGES	"POISSON MEUNIERE
SPAGHETTIS BROCOLIS GRATINES	SEMOULE HARICOTS PLATS		RIZ  PIPERADE DE LEGUMES 	LENTILLES CAROTTES CAMELISES 
YAOURT			FROMAGE A LA COUPE	
PECHE AU SIROP	FRUITS  		GATEAU DE SEMOULE 	FROMAGE BLANC SUCRE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 