



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



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

SEMAINE DU 29 AU 03 MAI, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CERVELLE DE CANUTS			SALADE THON MAIS OLIVES NOIRES	
POMELOS			SALADE VERTE	
RADIS			TERRINE DE LA FERME	
CHOUX ROUGE				
HTS DE CUISSE DE POULET DES DOMBES	BŒUF BOURGUIGNON CHAROLLAIS		SAUTE DE PORC COLOMBO LOCAL	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
BEIGNETS DE CALAMARS	CERVELAS SAVOYARD		SAUCISSES KNACKIS	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
SPAGHETTIS	BOULGOUR		PUREE MAISON	EBLY AUX HERBES DE PROVENCES
AUBERGINES CONFITES	CAROTTES FRAICHES AU CUMIN		SALSIFIS PERSILLES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	GATEAU DE SEMOULE MAISON		ROULE AU CHOCOLAT	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
	MOUSSE FRAMBOISE MAISON		MOUSSE ABRICOT	PARIS BREST MAISON
	COMPOTE		SALADE DE FRUITS	COMPOTE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



## SEMAINE DU 06 AU 07 MAI, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE				
VERRINES ARTICHAUDS MARINES				
CŒURS DE PALMIERS MAIS OLIVES			FERIE	FERIE
NAVARIN D AGNEAU LOCAL	SAUTE DE VEAU LOCAL MARENGO			
FEUILLETES HOT DOG	POISSON MEUNIERE			
POMMES RISSOLEES	RIZ			
BROCOLIS PERSILLES	EPINARDS A LA CREME			
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			
	FRUIT			
	CRUMBLE DE POMMES MAISON			
	MOUSSE AU CHOCOLAT			
	COMPOTE			
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 13 AU 17 MAI 2024, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
BETTRAVES AU CHEVRE FRAIS			CHOUX FLEUR SAUCE COCKTAIL	
CREPES AU FROMAGE			CAROTTES RAPEES	
SALADE VERTE			SALADE VERTE	
RADIS			PATE EN CROUTE	
BLANQUETTE DE VOLAILLE DE DOMBES	NUGGETS DE POULET DES DOMBES		ROTI DE PORC LOCAL	HAMBURGER
BOULETTES DE BŒUF	NUGGETS DE POISSON		QUENELLES NATURE DES DOMBES	FISH BURGER
SEMOULE	COQUILLETES		RIZ PILAF	Frites
LEGUMES FRAIS COUSCOUS	HARICOTS VERTS AU TANDORI		CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLES	COTES DE BLETTES TOMATEES
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	ANANAS AU SIROP		TARTELETTE CHOCOLAT MAISON	ECLAIRS CHOCOLAT
	BROWNIES		SALADE DE FRUITS	CREME BRULEE
	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS		LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 20 AU 24 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE SALADE VITAMINEE PIEMONTAISE MAISON CELERIS REMOULADE			QUINOA FETA OLIVES NOIRES PIZZAS AUX FROMAGES SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL SALADE VERTE	
ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALES TAJINE D AGNEAU LOCAL	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS CORDON BLEU DES DOMBES		DES DE JAMBON FACON CARBONARA POISSON A LA TOMATE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE STEAK HACHE
LENTILLES COURGETTES EN GRATIN	PETITS POIS AUX PETITS OIGNONS CAROTTES FRAICHES		PATES CHOUX FLEURS GRATINE	POTATOES MAISON FONDUE DE POIREAUX
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS SMOOTHIES MAISON POMMES AU FOUR COMPOTE		FRUITS PARIS BREST MAISON SALADE DE FRUITS MENTHE FRAICHE ROULE MAISON	FRUITS GATEAU MARBRE ORANGE A LA CANELLE COMPOTE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	Suggestion du chef	<b>Produit bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 27 AU 31 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CERVELAS SALADE VERTE ŒUFS DURS HOUMOUS MAISON TERRINE DE LA FERME			LENTILLES SAUCE AU MIEL MELON ROSETTE CORNICHONS SALADE COMOSEE	
SAUTE DE PORC AUX OLIVES CHAUSSON BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE VEAU LOCALE WINGS DE POULET		PALETTE DE PORC A LA DIABLE ŒUFS A LA BECHAMEL	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE SAUCISSON CUIT
RIZ PILAF CHOUX VERT FRAIS	SEMOULE AU CURCUMA GRATIN DE BROCOLIS		MACARONNIS CAROTTES FRAICHES	POMME DE TERRE GRENAILLES RATATOUILLE MAISON
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
	FRUIT COMPOTE BROWNIES LIEGEOIS		FRUIT MOUSSE AU CHOCOLAT FRUITS CHANTILLY ECLAIRS AU CAFE	FRUIT GATEAU MAISON BANANES AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>