



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



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE LYCEE OZANAM

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CERVELLE DE CANUTS	ENDIVES DES DE MIMOLETTE		SALADE THON MAIS OLIVES NOIRES	COLESLAW MAISON
POMELOS	LENTILLES SURIMI		SALADE VERTE	GASPACHO
RADIS	SALADE VERTE		TERRINE DE LA FERME	LEGUMES DU SOLEIL
CHOUX ROUGE	VERRINE DE CONCOMBRES			SALADE MEXICAINE
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 FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
MILK SHAKE POIRE MAISON	GATEAU DE SEMOULE MAISON		ROULE AU CHOCOLAT	MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON
DOONUTS	MOUSSE FRAMBOISE MAISON		MOUSSE ABRICOT	PARIS BREST MAISON
PECHE AU SIROP	COMPOTE		SALADE DE FRUITS	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 06 AU 07 MAI, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE	PIZZAS AUX FROMAGES			
CŒURS DE PALMIERS MAIS OLIVES	SALADE VERTE			
VERRINE ARTICHAUDS MARINES	CHOUX BLANC VINAIGRETTE		FERIE	FERIE
	CHOUX BLANC PETITS LARDONS			
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	FRUIT			
CHOUX PATISSIER MAISON	CRUMBLE DE POMMES MAISON			
SALADE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT			
BEIGNET 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
BETRAVES AU CHEVRE FRAIS	SAUCISSON DE LA FERME		CHOUX FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE COMPOSEE
CREPES AU FROMAGE	SALADE TOAST CHEVRE MIEL		CAROTTES RAPEES	ENDIVES AUX NOIX ET BLEU
SALADE VERTE	VERRINE DE PETITS POIS MENTHE		SALADE VERTE	CHOUX ROUGE NATURE
RADIS	PAMPLEMOUSSE		PATE EN CROUTE	CHOUX ROUGE AUX LARDONS
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 FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
TIRAMISU CAFE	ANANAS AU SIROP		TARTELETTE CHOCOLAT MAISON	ECLAIRS CHOCOLAT
TIRAMISU FRUITS ROUGES	BROWNIES		SALADE DE FRUITS	CREME BRULEE
SALADE DE FRUITS	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	RADIS		QUINOA FETA OLIVES NOIRES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SALADE VITAMINEE	COLESLAW MAISON		PIZZAS AUX FROMAGES	MORTADELLE
PIEMONTAISE MAISON	TABOULE MAISON		SALADE DE RIZ SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE FROMAGE CITRONNE
CELERIS REMOULADE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE COMPOSEE
ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALES	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS		DES DE JAMBON FACON CARBONARA	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
TAJINE D AGNEAU LOCAL	CORDON BLEU DES DOMBES		POISSON A LA TOMATE	STEACK HACHE
LENTILLES	PETITS POIS AUX PETITS OIGNONS		PATES	POTATOES MAISON
COURGETTES EN GRATIN	CAROTTES FRAICHES PETITS OIGNONS		CHOUX FLEUR GRATINE	FONDUE DE POIREAUX
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES		BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
ANANAS CAMELISEES	SMOOTHIES MAISON		PARIS BREST MAISON	GATEAU MARBRE
FLAN PATISSIER	POMMES AU FOUR		SALADE DE FRUITS MENTHE FRAICHE	ORANGE A LA CANELLE
ILE FLOTANTE	COMPOTE		ROULE FRAISE	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	MOUSSON DE CANARD		LENTILLES SAUCE AU MIEL	VERRINES BETTRAVES DES DE FETA
SALADE VERTE ŒUFS DURS	SALADE DE TOMATES		MELON	SALADE ALASKA
HOUMOUS MAISON	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		ROSETTE CORNICHONS	PASTEQUE
TERRINE DE LA FERME	SALADE COMPOSEE		SALADE COMOSEE	RADIS
SAUTE DE PORC AUX OLIVES	BLANQUETTE DE VEAU LOCALE		PALETTE DE PORC A LA DIABLE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
CHAUSSON BOLOGNAISE	WINGS DE POULET		ŒUFS A LA BECHEMEL	SAUCISSON CUIT
RIZ PILAF	SEMOULE AU CURCUMA		MACARONNIS	POMME DE TERRE GRENAILLES
CHOUX VERT FRAIS	GRATIN DE BROCOLIS		EPINARDS A LA CREME	RATATOUILLE MAISON
BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE		BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE
BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT		BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT
FRUIT	FRUIT		FRUIT	FRUIT
TARTELETTES AUX FRUITS MAISON	COMPOTE		MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU MAISON
ECLAIRS AU CHOCOLAT	BROWNIES		FRUITS CHANTILLY	BANANES AU CHOCOLAT
SALADE DE FRUITS	LIEGEOIS		SALADE DE FRUITS	COMPOTE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>