





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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

COLLEGE				
 SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENDIVES DES DE MIMOLETTE VERRINE DE COURGETTES CUMIN PIEMONTAISE MAISON SALADE VERTE			VERRINES DE PETITS POIS MENTHE CAROTTES RAPEES POMELOS MAIS OLIVES NOIRES TOMATES	
OSSO BUCCO DE DINDE CERVELAS SAVOYARD	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS LAMELLES DE KEBAB HALLAL		NAVARIN D AGNEAU LOCAL CREPES AU FROMAGE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE PAUPIETTE DE DINDE ET SON JUS
EBLY SALSIFIS PERSILLES	SPAGHETTIS PIPERADE DE LEGUMES		RIZ PILAF CHAMPIGNONS A LA CREME	POMMES RISSOLEES POELLE DE LEGUMES DE SAISON
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS GATEAU NATURE MAISON SALADE DE FRUITS CREME CARAMEL		FRUITS CRUMBLE DE POMMES MAISONN POIRES AU CHOCOLAT LIEGEOIS VANILLE	FRUITS PECHE AU SIROP BEIGNET AU CHOCOLAT PANNA COTTA
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais

COLLEGE				
				
Semaine du 10 AU 14 JUIN 2024, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS CHOUX BLANC ET SES DES DE POMMES SALADE VERTE MELON			CHOUX FLEUR SAUCE COCKTAIL TOMATES FETA OLIVES BASILIC SALADE VERTE TERRINE DE LA FERME	
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLLAIS SAUCISSES DE FRANCKFORT	COTTIS SALE DE LA FERME CUISSÉ DE POULET DES DOMBES		QUENELLES NATURE DES DOMBES BLANQUETTE DE FRUITS DE MER	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE RISSOLETTE DE VEAU PANÉE
LENTILLES CAROTTES FRAICHES VICHY	PENNE COURGETTES AU TANDORI		SEMOULE HARICOTS VERTS PERSILLES	FRITES CÔTES DE BLETTES TOMATÉES
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS ECLAIRS VANILLE MOUSSE FRAISE COMPOTE		FRUITS TARTELETTES AUX FRUITS POMMES D AMOUR ANANAS AU SIROP	FRUITS ROULE A L ABRICOT CLAFOUTIS MAISON SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais

COLLEGE				
				
Semaine du 17 AU 21 JUIN 2024, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI VEGE	VENDREDI
MACEDOINE DE LEGUMES TABOULE MAISON SALADE VERTE BETRAVES VINAIGRETTE			MELON CAROTTES RAPEES SALADE VERTE COLESLAW MAISON	
SAUTE DE PORC LOCAL AUX OLIVES BROCHETTES DE DINDE DES DOMBES	CUISSÉ DE CANETTE A L ORANGE BOULETTES DE BŒUF		ROTI DE PORC LOCAL BRANDADE DE POISSONS	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE CHEESBURGER
RIZ PILAF CHOUX FLEURS PERSILLE	FARFALLES HARICOTS BEURRE PERSILLES		EBLY TOMATES PROVENCALES	POTATOES MAISON AUBERGINES CARAMELISEES
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS MOUSSE ABRICOT MAISON FLAN PATISSIER COMPOTE		FRUITS MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON SALADE DE FRUITS LIEGEOIS VANILLE	FRUITS DOONUTS AU SUCRE CREME BRULEE COMPOTE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 24 AU 28 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VITAMINEE CELERIS REMOULADE			HOUMOUS AU CUMIN SALADE DE RIZ	
LENTILLES SAUCE AU MIEL CHEVRE			TERRINE DE LA FERME	
SALADE VERTE			SALADE VERTE	
BLANQUETTE DE VEAU CHAROLLAIS CORDON BLEU DES DOMBES	SAUCISSES DE LA FERME POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE		MOUSSAKA MAISON MOUSSAKA VEGETARIENNE	BŒUF BRAISE CHAROLLAIS BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE
BOULGOUR CHAMPIGNONS PERSILLES	PUREE NAVETS ACARAMELISES		SPAGHETTIS LEGUMES MOUSSAKA	RIZ BROCOLIS PERSILLES
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUIT MILK SHAKE MAISON GATEAU MARBRE COMPOTE		FRUIT SURPRISE DE LA CHEFFE SALADE DE FRUITS ECLAIRS AU CHOCOLAT	FRUIT POMMES AU FOUR ANANAS AU SIROP MOUSSE MARRONS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais