




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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

COLLEGE				
 Semaine du 04 AU 08 NOVEMBRE le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI HALLOWEEN	VENDREDI
ROSETTE CORNICHONS SALADE COMPOSEE COLESLAW MAISON CAROTTES RAPEES			SOUPE DE SORCIERE A LA CITROUILLE SALADE DE VAMPIRE EBOURIFEE	
NAVARIN D AGNEAU LOCAL SAUCISSES DE FRANCKFORT	FILET MIGNON DE PORC DE LA FERME WINGS DE POULET		POULET LOCAL A LA DIABLE STEAK HACHE SAUCE AU SANG	BCEUF BOURGUIGNON LOCAL POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
RIZ CHOUX FRISE FRAIS	FARFALLES FONDUE DE POIREAUX MAISON		POMME DE TERRE A LA GRIMACE POTIRONS ECRABOUILLES	SEMOULE CAROTTES FRAICHES VICHY
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS BROWNIES SALADE DE FRUITS COMPOTE		CHEESCAKE EMPOISONNE CATACLYSME DE FRUITS ET SA CREME FOUETEE DAUBEE ARROSES DE SANG BONBONS EMPOISONNES!!!!	FRUITS ECLAIRS VANILLE FEUILLETES PEPITES DE CHOCOLAT SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 12 AU 15 NOVEMBRE le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	CHOUX BLANC DES DE POMMES HARICOTS ROUGE MAIS RADIS ROSE SALADE VERTE		BETTRAVES VINAIGRETTE POIS CHICHE SAUCE AIGRE DOUCE POTAGE DE LEGUMES SALADE COMPOSEE	
	SAUTE DE PORC LOCAL AUX OLIVES BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE		CERVELAS SAVOYARD BEIGNETS DE CALAMARS	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE EMINCE DE VOLAILLE LOCAL CREME
	SPAGHETTIS HARICOTS VERTS OIGNONS GRELOTS		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLES	GRATIN DAUPHINOIS MAISON COTES DE BLETTE TOMATEES
	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
			FRUITS MOUSSE FRAISE GATEAU MAISON COMPOTE	FRUITS ROULE A L ABRICOT ANANAS AU SIROP LIEGEOIS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 18 AU 22 NOVEMBRE le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ALSACIEN
JAMBON CORNICHONS			SOUPE DE VERMICELLES MAISON	FLAMMEKUECHES TRADI MAISON
HARICOTS VERTS AIGRE DOUCE			SALADE VERTE	SALADE ALSACIENNE
SALADE COMPOSEE			SALADE VITAMINEE	SALADE VERTE
			TOASTS CHEVRE MIEL	
BLANQUETTE DE VEAU LOCALE	CARBONADE DE BOEUF LOCAL		ROTI DE PORC DE LA FERME	CHOUCROUTE DE LA MER
NUGGETS DE POULET DES DOMBES	QUENELLES DES DOMBES TOMATE		ŒUFS DURS BECHAMEL	CHOUCROUTE ALSACIENNE
COQUILLETES	RIZ		SEMOULE	POMME GRENAILLES
BROCOLIS AU TANDORI	FLAN DE COURGE MUSCADE		EPINARDS A LA CREME	CHOUX CUIT
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	MOUSSE COCO		PANNA COTTA	BETTELMANN MAISON
	COMPOTE		PAIN D EPICE MAISON	KASEKUCHENN MAISON
	GATEAU CITRON		SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 25 AU 29 NOVEMBRE, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POIREAUX VINAIGRETTE			POTAGE DE LEGUMES FRAIS	
COLESLAW MAISON			PIEMONTAISE MAISON	
CHOUX CHINOIS RAISINS SECS			MACEDOINE DE LEGUMES	
TERRINE DE LA FERME			SALADE VERTE	
BŒUF BRAISE CHAROLAIS	SAUTE DE PORC LOCAL CARAMELISE		SAUCISSON CUIT DE LA FERME	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
POISSON MEUNIERE	ESCALOPE DINDE VIENNOISE LOCALE		CREPES AUX FROMAGES	HAMBURGER
PENNE	BOULGOUR		LENTILLES	Frites
CAROTTES FRAICHES PERSILLADE	POTIRONS GRILLES AU FOUR		CHOUX FRAIS AU TANDORI	PANAI GRILLES AUX HERBES
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUITS
	CHAUSSON AUX POMMES		GATEAU DE SEMOULE A L'ORANGE	ILE FLOTANTE
	CHOUX PATISSIER		CREME BRULEE MAISON	BROWNIES
	SALADE DE FRUITS		POIRES AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais