



Ensemble scolaire
NOTRE-DAME
OZANAM
MÂCON

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

| COLLEGE | | | | |
|--|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
|  Semaine du 02 AU 06 DECEMBRE, le chef vous propose : | | | | |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| SALADE VERTE | | | LENTILLES DES DE CHEVRE VINAIGRETTE | |
| TABOULE MAISON | | | SALADE COMPOSEE | |
| CHOUX BLANC DES DE MIMOLETTE | | | CHOUX ROUGE VINAIGRETTE | |
| TERRINE DE POISSONS | | | CHOUX ROUGE PETITS LARDONS | |
| POULET BASQUAISE LOCAL | SAUTE DE PORC LOCAL | | CARBONARA MAISON | POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE |
| PALETTE DE PORC A LA DIABLE | CORDON BLEU LOCAL | | SAUCE AUX 3 FROMAGES | FEUILLETE HOT DOG |
| SEMOULE | LENTILLES | | SPAGHETTIS | POMMES RISSOLEES |
| CAROTTES NAVETS CAMELISES | PATATES DOUCES GRILLEES | | CHOUX FLEURS PERSILLES | CHAMPIGNONS A LA CREME |
| BUFFET DE FROMAGES | BUFFET DE FROMAGES | | | BUFFET DE FROMAGES |
| BUFFET DE YAOURTS | BUFFET DE YAOURTS | | | BUFFET DE YAOURTS |
| | FRUITS | | FRUITS | FRUITS |
| | TIRAMISU MAISON | | FLAN PATISSIER MAISON | MARBRE MAISON |
| | COMPOTE | | SALADE DE FRUITS | COMPOTE |
| | BEIGNETS FRAMBOISE | | MOUSSE CHOCOLAT | TARTELETES AU CHOCOLAT MAISON |
| Produit locaux | Le produit maison | La selection du chef | Produit Bio | Produit frais |



Semaine du 09 AU 13 DECEMBRE le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| PIEMONTAISE MAISON | | | POTAGE DE VERMICELLES MAISON | |
| SALADE VERTE PETITS CROUTONS | | | FRIANDS AU FROMAGE | |
| COLESLAW MAISON | | | BROCOLIS VINAIGRETTE AU TANDORI | |
| BETTRAVES VINAIGRETTE | | | SALADE VERTE | |
| SAUTE DE VEAU MARENGO | FILET MIGNON DE PORC | CREPE JAMBON EMMENTAL* | POT AU FEU DE LA FERME DE RESSEINS | LANGUE DE BŒUF LA FERME RESSEINS |
| BOULETTES DE BŒUF TOMATEES | SAUCISSES DE LA FERME | | OMELETTE FROMAGERE | BEIGNETS DE CALAMARS |
| COQUILLETES | EBLY AU TANDORI | | POMME DE TERRE VAPEUR | RIZ |
| HARICOTS VERTS HERBES PROVENCE | ENDIVES BRAISEES GRATINEES | | MELI MELO DE LEGUMES FRAIS | FONDUE DE POIREAUX FRAIS |
| BUFFET DE FROMAGES | BUFFET DE FROMAGES | | | BUFFET DE FROMAGES |
| BUFFET DE YAOURTS | BUFFET DE YAOURTS | | | BUFFET DE YAOURTS |
| | FRUITS | | FRUITS | FRUITS |
| | MOUSSE FRAISE MAISON | | GATEAU YAOURT MAISON | BEIGNET AU CHOCOLAT |
| | ROULE MAISON | | BANANES AU CHOCOLAT | LIEGEOIS |
| | SALADE DE FRUITS | *3EME CHOIX DU JEUDI | COMPOTE | SALADE DE FRUITS |
| Produit locaux | Le produit maison | La selection du chef | Produit Bio | Produit frais |



Semaine du 16 AU 20 DECEMBRE le chef vous propose :

| LUNDI | MENU DE NOEL | | JEUDI | |
|---------------------------------|--|----------------------|-----------------------------|---------------|
| CELERIS REMOULADE | SALADE ANANAS AVOCATS CREVETTES | | PIZZAS MAISON | |
| SALADE ENDIVES DES DE MIMOLETTE | SAUCE AIGRE DOUCE | | MACEDOINE DE LEGUMES | |
| BUCHE SURPRISE | SALADE MELEE CHEVRE MIEL ET OIGNONS FRIS | | SALADE COMPOSEE | |
| SALADE VITAMINEE | SAUCE VINAIGRE DE FRAMBOISE | | | |
| QUENELLES NATURES LOCALES | ROTI DE VEAU FARCI LOCAL SAUCE CHAMPIGNONS | | NUGGETS DE POULET LOCAL | |
| CHAUSSON BOLOGNAISE | CABILLAUD FRAIS A LA BISQUE DE HOMARD | | NUGGETS DE POISSON | |
| SEMOULE | POMMES ROOSTY | | TORTIS | |
| POTIMARRONS GRILLES | MELI MELO DE CHAMPIGNONS FRAIS MARRONS | | POEELE DE LEGUMES DE SAISON | |
| BUFFET DE FROMAGES | VEKKNES DE SPECULOUS COULIS DE CARMEL GENOISE ET MOUSSE SAVEUR MARRONS | | BUFFET DE FROMAGES | |
| BUFFET DE YAOURTS | SAVEUR MARRONS | | BUFFET DE YAOURTS | |
| | BUCHE TRADITIONNELLE DE NOEL | | | |
| | CLEMENTINES | | | |
| | PAPILLOTES | | | |
| Produit locaux | Le produit maison | La selection du chef | Produit Bio | Produit frais |