



Ensemble scolaire
NOTRE-DAME
OZANAM
MÂCON

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE NOTRE-DAME

MATERNELLE PRIMAIRE				
 Semaine du 02 AU 06 DECEMBRE, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			SALADE COMPOSEE	
POULET BASQUAISE LOCAL	SAUTE DE PORC LOCAL		SAUCE AUX 3 FROMAGES	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SEMOULE CAROTTES NAVETS CAMELISES	LENTILLES PATATES DOUCES GRILLEES AU FOUR		SPAGHETTIS CHOUX FLEURS PERSILLES	POMMES RISSOLEES CHAMPIGNONS A LA CREME
YAOURT BIO DE LA FERME	FROMAGE A LA COUPE			YAOURTS
BEIGNET AU CHOCOLAT	POMMES LOCALES		MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE
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
	SALADE COMPOSEE		POTAGE DE VERMICELLES MAISON	
BOULETTES DE BŒUF TOMATEES	SAUCISSES DE LA FERME		OMELETTE FROMAGERE	BEIGNETS DE CALAMARS
COQUILLETES HARICOTS VERTS HERBES PROVENCE	EBLY AU TANDORI ENDIVES BRAISEES GRATINEES		POMME DE TERRE VAPEUR MELI MELO DE LEGUMES FRAIS	RIZ FONDUE DE POIREAUX FRAIS
YAOURTS BIO DE LA FERME			FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
CLEMENTINES	ROULE MAISON			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	
	SALADE VERTE ET SON TOAST DE CHEVRE MIEL		SALADE COMPOSEE	
QUENELLES NATURES LOCALES	ROTI DE VEAU FARCI SAUCE CHAMPIGNONS		PIZZAS AUX FROMAGES	
SEMOULE	POMMES ROOSTY		TORTIS	
POTIMARRONS GRILLES	MELI MELO DE CHAMPIGNONS FRAIS ET MARRONS		POEELE DE LEGUMES DE SAISON	
FROMAGE A LA COUPE	BUCHE TRADITIONNELLE DE NOEL			
	PAPILLOTES			
KIWIS	CLEMENTINES		LIEGEOIS	
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	