



Ensemble scolaire
NOTRE-DAME
OZANAM
MÂCON

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE LYCEE OZANAM

LYCEE				
 Semaine du 02 AU 06 DECEMBRE, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE	SURIMI MAYONNAISE		LENTILLES DES DE CHEVRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE
TABOULE MAISON	SALADE COMPOSEE		SALADE COMPOSEE	TERRINE DE LA FERME
CHOUX BLANC DES DE MIMOLETTE	SAUCISSON DE LA FERME		CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES
TERRINE DE POISSONS	POIS CHICHE MAIS POIVRONS GRILLES		CHOUX ROUGE PETITS LARDONS	CELERIS REMOULADE MAISON
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 CARAMELISES	PATATES DOUCES GRILLEES		CHOUX FLEURS PERSILLES	CHAMPIGNONS A LA CREME
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
DOONUT'S	TIRAMISU MAISON		FLAN PATISSIER MAISON	MARBRE MAISON
COMPOTE	COMPOTE		SALADE DE FRUITS	COMPOTE
LIEGEOIS VANILLE	BEIGNETS FRAMBOISE		MOUSSE CHOCOLAT	TARTELETTES 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 AMERICA
PIEMONTAISE MAISON	SALADE VITAMINEE		POTAGE DE VERMICELLES MAISON	SALADE VERTE
SALADE VERTE PETITS CROUTONS	SALADE COMPOSEE		FRIANDS AU FROMAGE	HARICOTS ROUGE MAIS
COLESLAW MAISON	SAUCISSON DE LA FERME		BROCOLIS VINAIGRETTE TANDORI	CERVELLES DE CANUTS
BETTRAVES VINAIGRETTE	ŒUFS MAYONNAISE		SALADE VERTE	TERRINE DE POISSON
SAUTE DE VEAU MARENGO	FILET MIGNON DE PORC		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 FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS
POMME D AMOUR AU CHOCOLAT	MOUSSE FRAISE MAISON		GATEAU YAOURT MAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT
BAVAROIS MAISON	ROULE MAISON		BANANES AU CHOCOLAT	LIEGEOIS
COMPOTE	SALADE DE FRUITS		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	VERKINES DE SPECULOUS COULIS DE CARMEL GENOISE ET MOUSSE SAVEUR MARRONS		BUFFET DE FROMAGES	
BUFFET DE YAOURTS	SAVEUR MARRONS		BUFFET DE YAOURTS	
FRUITS	BUCHE TRADITIONNELLE DE NOEL		FRUITS	
FEUILLETES PEPITES CHOCOLAT	CLEMENTINES		CHOUX CHANTILLY MAISON	
ROCHERS COCO MAISON	PAPILLOTES		SALADE DE FRUITS	
COMPOTE			ECLAIRS VANILLE	
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais