



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

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

COLLEGE				
Semaine du 02 AU 06 MARS, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GASPACHO DE PETITS POIS MENTHE			SAUCISSON DE LA FERME	
POIS CHICHE SAUCE SOJA			RADIS ROSE	
SALADE VERTE			MACEDOINE DE LEGUMES	
COLESLAW MAISON			SALADE VERTE	
ROUGAIL DE SAUCISSES DE LA FERME	POT AU FEU LOCAL		animation jambon braisé	CUISSE DE PINTADE ROTIE LOCALE
PALETTE DE PORC A LA DIABLE	CORDON BLEU		QUENELLE NATURE A LA TOMATE	WINGS DE POULET
RIZ	Frites		FARFALLES	SEMOULE
CAROTTES FRAICHES	CHOUX VERT FRAIS		FONDUE DE POIREAUX	ENDIVES BRAISEES
BUFFET DE FROMAGES	BUFFET DE FROMAGES			BUFFET DE FROMAGES
BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS		FRUITS	FRUIT
	ANANAS AU SIROP		GATEAU CITRON MAISON	ROULE A LA FRAISE
	LIEGEOIS		MOUSSE A L ORANGE	CHOUX PATISSIER
	SURPRISE!!!		FLAN AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais







Semaine du 09 AU 13 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CARNAVAL	VENDREDI FESTIF
SALADE VERTE CAROTTES RAPEES			CHOUX ROUGE VINAIGRETTE CHOUX ROUGE PETITS LARDONS SALADE VERTE SALADE VITAMINEE	
HARICOTS VERTS SAUCE AIGRE DOUCE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL				
SAUCE CARBONARA SAUCE FROMAGERE	EMINCE DE POULET TENIAKI LOCAL OMELETTE FROMAGERE		HAUTS DE CUISSSE DE POULET DES DOMBES BRANDADE DE POISSON MAISON	ASSIETTE KEBAB MOULES MARINIERS FRAICHES
SPAGHETTIS EPINARDS A LA CREME	RIZ FACON CANTONNAIS BROCOLIS		SEMOULE CAROTTES FRAICHES	FRITES TOMATES OIGNONS
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS ROCHERS COCO MAISON SALADE DE FRUITS MENTHE MOUSSE FRAISE		FRUITS BANANES AU CHOCOLAT BUGNES COMPOTE	FRUITS MOELLEUX AU CHOCOLAT COULIS MANGUE SALADE DE FRUITS SURPRISE DE LA CHEFFE
Produit locaux	Le produit maison	La sélection de la cheffe	Produit Bio	Produit frais



Semaine du 16 au 20 mars , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE VERRINE DE PETIT POIS TANDORI COLESLAW MAISON CŒUR DE PALMIERS VINAIGRETTE			CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL SALADE COMPOEE L'ALPHABET AU CHAUD TOAST AU CHEVRE ET MIEL	
FILET MIGNON DE PORC LOCAL	TAJINE D'AGNEAU LOCAL		ROTI DE PORC DE LA FERME	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
WINGS DE POULET	STEAK HACHE		PANIER A L'EMMENTAL	QUENELLES LOCALES TOMATEES
POMMES RISSOLEES ENDIVES BRAISEES	TORTIS CHAMPIGNONS FRAIS PERSILLES		PETITS POIS CAROTTES FRAICHES	SEMOULE POTIMARRONS CAMELISES
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURT
	FRUIT GATEAU CHOCOLAT MAISON MOUSSE DE MARRONS COMPOTE		FRUITS TIRAMISU CHOCOLAT CAFE FLAN VANNILLE PECHE AU SIROP	FRUIT ROULE A LA CONFITURE CREME BRULEE COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio	Produit frais 



Semaine du 23 AU 27 mars , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX BLANC VINAIGRETTE CELERIS REMOULADE BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE VERTE			ENDIVES DES DE POMMES ROUGES TABOULE MAISON RADIS ROSE SALADE VERTE	
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS SAUCISSE DE STRASBOURG	FILET MIGNON DE LA FERME ESCALOPE VIENNOISE		BLANQUETTE DE VEAU CHAROLAIS NUGGETS DES DOMBES	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE SAUTE DE PORC LOCAL AU CURRY
PENNE POEELE DE LEGUMES FRAIS	POMMES RISSOLEES COTES DE BLETES TOMATEES		RIZ CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME	SEMOULE MELI MELO DE LEGUMES FRAIS
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS		BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS CHOUX PATISSIERS MAISON ILE FLOTANTE SALADE DE FRUITS		FRUITS GATEAU MAISON PANNA COTA FRUITS ROUGES POMMES AU FOUR	FRUITS MOUSSE DE MARONS COMPOTE LIEGEOIS CHOCOLAT
Produit locaux	Le produit maison	La suggestion du chef	Produit Bio	Produit frais