



Ensemble scolaire  
NOTRE-DAME  
OZANAM  
MÂCON

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE COLLEGE NOTRE-DAME

COLLEGE				
 Semaine du 20 AU 24 AVRIL, le chef vous propose :				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PAMPLEMOUSSE ROSE COCOS BLANCS SAUCE RAVIGOTE SALADE COMPOSEE COLESLAW MAISON			SALADE VERTE MACEDOINE DE LEGUMES CCEURS DE PALMIERS POIS CHICHE AIGRE DOUCE	
ESCALOPE VIENNOISE POISSON MEUNIERE	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SAUCE FROMAGERE		SAUCISSON CUIT ŒUFS DURS BECHAMEL	WINGS DE POULET LOCAL POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
LENTILLES HARICOTS VERTS PERSILLES	SPAGGHETTI POEELE DE LEGUMES FRAIS		POMME VAPEUR FONDUE DE POIREAUX FRAIS	RIZ ENDIVES BRAISEES FRAICHES
BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS	BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS			BUFFET DE FROMAGES BUFFET DE YAOURTS
	FRUITS TARTELETTES AUX FRUITS ANANAS AU SIROP BROWNIES		FRUITS CAKE AU CITRON MOUSSE AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS	FRUITS DOONUTS COMPOTE CREME BRULEE
<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La selection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>



## Semaine du 27 AU 30 AVRIL, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VELOUTE D ASPERGE VERTE SALADE VERTE ET LARDONS CELERI REMOULADE CHARCUTERIE DE LA FERME			MOUSSON DE CANARD PENNE A LA TOMATE ET PISTOU BETTERAVES EN VINAIGRETTE SALADE VERTE	FERIE
PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE CHAUSSON BOLOGNAISE	SAUTE DE VEAU MARENGO CORDON BLEU		POISSON FRAIS SAUCE VIERGE EMINCE DE POULET DES DOMBES	
TORTI EPINARD A LA CREME	PETITS POIS CAROTTES FRAICHES		SEMOULE LEGUMES FRAIS DE SAISON	FERIE
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			
	FRUIT LIEGEOIS RIZ AU LAIT MAISON COMPOTE		FRUIT GLACE DU MOMENT MUFFINS SALADE DE FRUITS	FERIE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais