



Collège
Jacqueline de Romilly

Menu du Restaurant scolaire

Année scolaire 2010-2011

En BLEU, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. Les produits soulignés sont préparés « maison ».

	LUNDI 14 mars	MARDI 15 mars	JEUDI 17 mars	VENDREDI 18 mars
ENTRÉE	<u>Pomelos rose</u> Pizza royale	<u>Salade de poireaux aux crevettes</u> Roulé de kamakoko	<u>Salade niçoise</u> (riz, tomate, thon, haricot vert, olive noire) Bafavia aux dés de roquefort	<u>Pêche au thon</u> Roulade de jambon
VIANDE	Brochette de volaille catalane Saucisse fumée	Colin à la diable Burger de veau à l'estragon	<u>Côte de porc grillée</u> Daube de bœuf au curry	Colin meunière citron Emincé de poulet à l'aigre doux
LÉGUME	<u>Haricots verts à l'ail et au persil</u> Lentilles au jus	<u>Chou fleur au gratin</u> Pommes persillées	<u>Julienne de légumes</u> Pommes noisettes	<u>Haricots beurre provençale</u> Gratin dauphinois
LAITAGE	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Assortiment de fromages Yaourt nature / Yaourt aux fruits
DESSERT	<u>Fruit de saison</u> <u>Ananas frais chantilly</u>	<u>Compote de fruits de saison</u> <u>Entremet caramel</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Tartelette au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Panna cota coulis de fruits rouge</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau