



Collège
Jacqueline de Romilly

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Année scolaire 2010-2011

Semaine du 15 au 19 novembre

En BLEU, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine.

a
o
m

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade au Roquefort Tourte tartiflette	Salade chinoise (soja, carotte, tomate) Rillettes de porc	Carottes râpées aux raisins secs Œufs durs sauce cocktail	Salade grecque (tomate, concombre, olive noire, feta) Salami danois et cornichon
VIANDE	Brochette de poulet sauce aigre douce Tortellini ricotta aux dés de dinde	Daube de bœuf façon bourguignonne Nuggets de poisson sauce tartare	Épaule de veau au jus Spaghetti bolognaise	Cœur de colin à la strasbourgeoise Rôti de dinde aux pruneaux
LÉGUME	Haricots verts	Brocolis Pommes à l'anglaise	Printanière de légumes	Carottes au jus Pommes lamelles aux oignons
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	Fruit Crumble fruits rouge/pommes	Fruit Donught's chocolat/confiture	Fruit Panna cotta aux fruits rouges	Fruit Oreillons d'abricots crème anglaise

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau