



Collège
Jacqueline de Romilly

Menu du Restaurant scolaire

Année scolaire 2010-2011

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

| | LUNDI 16 mai | MARDI 17 mai | JEUDI 19 mai | VENDREDI 20 mai |
|---------|---|--|--|--|
| ENTRÉE | <u>Semoule égyptienne</u> (semoule, tomate, cœur de palmier, maïs) <u>Courgettes crues râpées balsamiques</u> | <u>Tomate mimosa</u> Duo de charcuterie et cornichon | <u>Batavia aux pétales de jambon sec</u> <u>Cornet de jambon et macédoine</u> | Salade charcutière (pomme de terre, museau, oignon) <u>Carottes râpées</u> |
| VIANDE | <u>Boule d'agneau à la niçoise</u> Cordon bleu | <u>Steak haché aux oignons</u> Tortellini frais au gruyère et dinde | <u>Merguez</u> Chipolata | <u>Lieu noir sauce curry</u> Sauté de coq façon bourguignonne |
| LÉGUME | <u>Poêlée asiatique</u> Haricots blancs mijotés à la tomate | <u>Ratatouille</u> | <u>Pois croquants</u> Macaronis | <u>Blettes</u> Pommes à l'anglaise |
| 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>Poire au chocolat</u> | <u>Fruit de saison</u> <u>Flan nappé au caramel</u> | <u>Fruit de saison</u> <u>Mousse de fraise</u> | <u>Fruit de saison</u> Doughnut's chocolat |

Le GESTIONNAIRE

C. Bensaid

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau