



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 21 mars	MARDI 22 mars	JEUDI 23 mars	VENDREDI 24 mars
ENTRÉE	<u>Salade du Léon</u> (chou-fleur, maïs) Feuilleté thon-tomate	<u>Salade Esaue</u> (lentille, tomate, œuf dur, échalote) <u>Batavia aux croûtons ailés</u>	<u>Chou blanc au curry</u> <u>Macédoine 3 surimi</u>	<u>Céleri rémoulade</u> Pâté en croûte lyonnais
VIANDE	<u>Cuisse de poulet célestine</u> <u>Merguez à l'orientale</u>	<u>Omelette façon picarde</u> Mijotée de porc à l'alsacienne	<u>Escalope de veau à la crème</u> Choucroute garnie	<u>Poitrine de veau farcie forestière</u> Lasagne saumon brocolis
LÉGUME	<u>Trio de légumes aux carottes jaunes</u> Semoule aux deux pois	<u>Epinards aux croûtons</u> Pommes campagnardes	<u>Tortis au fromage</u>	<u>Duo de salsifis et carottes</u>
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> Beignet aux pommes ou au chocolat	<u>Fruit de saison</u> <u>Abricot 3 crème anglaise</u>	<u>Compote de fruits de saison</u> <u>Entremet parfum surprise</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau