



Collège  
Jacqueline de Romilly

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Année scolaire 2009-2010

Semaine du 22 au 26 mars

En BLEU, le menu diététique recommandé par notre Chef de cuisine. En ROUGE, la sauce maison proposée par notre Chef de cuisine.

a  
o  
m

|         | LUNDI  | MARDI                                    | JEUDI   | VENDREDI  |
|---------|--|--|---|---|
| ENTRÉE  | Salade de tomates<br>Salade harmonie   | Velouté de poireaux                      | Salade de concombres<br>Mélange catalan               | Pâté de foie et cornichons<br>Œuf dur mayonnaise        |
| VIANDE  | Brochette de dinde aux poivrons<br>sauce au curry<br>Escalope de porc aux olives | Pavé du fromager<br>Brandade de morue    | Steak haché<br>Carré de porc fumé au jus              | Gratin de la mer<br>Macaronis à la carbonara (volaille) |
| LÉGUME  | Salsifis persillés<br>Blé  | Rafatouille et riz                       | Poêlée de légumes<br>Lentilles                        | Printanière de légumes                                  |
| LAITAGE | Saint-Paulin<br>Edam   | Petits suisses<br>Petits suisses fruités | Camembert<br>Bûchette mi-chèvre                       | Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé                       |
| DESSERT | Beignet à la pomme<br>Beignet au chocolat  | Pomme rouge<br>Poire conférence          | Riz au lait et sauce fraise<br>Riz au lait et caramel | Orange<br>Banane  |

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau