



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 23 mai	MARDI 24 mai	JEUDI 26 mai	VENDREDI 27 mai
ENTRÉE	<u>Pastèque</u> Céleri rémoulade	<u>Salade grecque</u> (tomate, concombre, feta, olive noire) <u>Coquille de saumon et macédoine</u>	<u>Pêche au thon</u> Salami danois et cornichons	<u>Batavia aux croûtons</u> <u>Mais et emmental</u>
VIANDE	<u>Sauté de dinde aux olives</u> <u>Saucisse de francfort</u>	<u>Daube de bœuf printanière</u> Tomate farcie	<u>Cœur de fourme des Alpes au bœuf</u> Côte de porc à la diable	<u>Colin meunière</u> Burger de veau Marengo
LÉGUME	<u>Duo de carottes et salsifis</u> Lentilles au jus	<u>Haricots beurre</u> Purée Saint-Germain	<u>Bouquetière de légumes</u> Salade mêlée	<u>Brocolis</u> Farfallas à la tomate
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> Glace malabar	<u>Fruit de saison</u> Liégeois chocolat ou vanille	<u>Fruit de saison</u> <u>Muffin aux pépites de chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Petit pot de crème aux spéculos</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau