



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 25 avril	MARDI 26 avril	JEUDI 28 avril	VENDREDI 29 avril
ENTRÉE		<u>Concombre fraîcheur</u> <u>Œuf de Pâques saveur crabe</u>	<u>Batavia aux croûtons de chèvre</u> Duo de saucissons & cornichon	<u>Salade pastourelle</u> (pâte, tomate, poivron vert) <u>Pastèque</u>
VIANDE		Cuisse de poulet rôtie aux herbes <u>Merguez à l'orientale</u>	<u>Côte de porc grillée</u> Bœuf miroton	<u>Saumon au safran</u> Rôti de dinde façon Marengo
LÉGUME		<u>Grafin de céleri</u> Coquillettes	<u>Haricots verts</u> Semoule	<u>Ratatouille</u> Pommes slice
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
DESSERT		<u>Fruit de saison</u> Cloches de Pâques	<u>Compote de pêches</u> <u>Brownie crème anglaise</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Crème caramel</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau