


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 2 mai	MARDI 3 mai	JEUDI 5 mai	VENDREDI 6 mai
ENTRÉE	 Menu spécial ANNEE du MEXIQUE en FRANCE	<u>Salade frisée aux croûtons de chèvre</u>	<u>Effeillée de baravia et maïs</u>	<u>Tomate au thon</u>
VIANDE		<u>Betteraves aux pommes</u>	<u>Pizza royale</u>	<u>Rillettes du Mans et cornichon</u>
LÉGUME		<u>Saumonette sauce charcutière</u>	<u>Pilon de poulet au citron</u>	<u>Colin sauce basquaise</u>
LAITAGE		<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Sauté de porc sauce dijonnaise</u>	<u>Boulette de bœuf à l'italienne</u>
DESSERT		<u>Haricots verts</u>	<u>Trio de légumes aux brocolis</u>	<u>Petits pois à la française</u>
		<u>Frites</u>	<u>Farfalles au beurre</u>	<u>Pilaf d'Esby au curry doux</u>
	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	
	Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Yaourt nature / Yaourt aux fruits	Yaourt nature / Yaourt aux fruits	
	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Salade de fruits tropicaux</u>	
	<u>Mousse à la fraise</u>	<u>Compote de fruits et biscuit</u>	<u>Petit pot de crème à la noisette</u>	

Le GESTIONNAIRE

C. Bensaid

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau