



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 27 juin	MARDI 28 juin	JEUDI 30 juin	VENDREDI 1 ^{er} juillet
ENTRÉE	<u>Batavia aux noix</u> Carottes râpées citronnées	<u>Asperges vertes mimosa</u> Taboulé marocain	<u>Céleri rémoulade</u> Assiette de charcuterie	<u>Buffet d'entrées</u>
VIANDE	<u>Cuisse de poulet aux amandes</u> <u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Gratin de poisson aux fruits de mer</u> Sauté de porc à l'ananas	<u>Épaule de porc demi-sel</u> Tortillas	<u>Pavé de lieu noir à l'aneth</u> Roti de dinde froid mayonnaise
LÉGUME	<u>Jardinière de légumes</u> Macaronis	<u>Trio de légumes aux brocolis</u> Boulgour	<u>Epinards et croustons</u> Riz safrané à la catalane	<u>Carottes à la crème</u> Frites
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> Abricots au sirop	<u>Fruit de saison</u> <u>Pot de crème chocolat blanc</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Flan au caramel</u>	<u>Buffet de desserts</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau