



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 28 février	MARDI 1 <sup>er</sup> mars	JEUDI 3 mars	VENDREDI 4 mars
ENTRÉE	<u>Nid de courgettes aux tomates</u> Mais et emmenthal	<u>Mâche aux pignons de pin</u> Œuf dur sauce cocktail	<u>Chou blanc</u> Feuilleté au fromage	<u>Salade espagnole</u> (haricot, tomate, poivron, chorizo, oignon) Endives aux pommes
VIANDE	Boulette d'agneau Cordon bleu	Estouffade de bœuf aux petits oignons Omelette au fromage	<u>Steak haché de bœuf sauce barbecue</u> Jambon au torchon	Emincé de poulet au jus de veau Filet de cabillaud pané et citron
LÉGUME	Chou fleur à la crème Pommes rissolées	<u>Haricots beurre</u> Pâtes	Ratatouille Pommes wedges	Purée Crécy Blettes en persillade
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	Fruit de saison Eclair au café	Fruit de saison <u>Gâteau de semoule au chocolat</u>	Fruit de saison <u>Flan pâtissier</u>	Fruit de saison <u>Mousse nougat</u>

Le GESTIONNAIRE

*S. Topan*

Le PRINCIPAL

*F. Hennier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*