



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 mars	MARDI 29 mars	JEUDI 31 mars	VENDREDI 1 <sup>er</sup> avril
ENTRÉE	<u>Quinoa des Incas</u> (quinoa, poivron, carotte, maïs, persil) <u>Endives aux raisins secs</u>	<u>Carottes râpées crues</u> <u>Terrine Trio de poissons</u>	<u>Salade catalane</u> (haricot, tomate, thon, oignon) <u>Carottes râpées citronnées</u>	<u>Tomate et dés de feta</u> Salade de fruits de mer
VIANDE	<u>Paupiette de dinde à la moutarde</u> Saucisse de Toulouse	<u>Andouillette</u> Nuggets de poulet	<u>Steak haché de bœuf sauce barbecue</u> Filet de poulet Vallée d'Auge	<u>Quenelle sauce Mornay</u> Epaule de porc demi-sel
LÉGUME	<u>Chou fleur</u> Lingot du nord à la tomate	<u>Petits pois</u> Pommes sautées	<u>Carottes</u> Pommes ragoût	<u>Chou braisé</u> Riz pilaf
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>Salade de fruits exotiques</u> Gaufre au sucre	<u>Fruit de saison</u> <u>Petit pot de crème au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Cake aux fruits</u>	<u>Fruit de saison</u> Glace

Le GESTIONNAIRE

*S. Topan*

Le PRINCIPAL

*F. Hennier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*