



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 4 avril	MARDI 5 avril	JEUDI 7 avril	VENDREDI 8 avril
ENTRÉE	<u>Salade grecque</u> (tomate, concombre, feta, olive noire) Roulade de volaille aux olives	<u>Crevettes aux agrumes</u>  <u>Mais à l'ananas</u>	<u>Salade nantaise</u> (p. de terre, tomate, concombre, haricot vert) <u>Salade de mâche balsamique</u>	<u>Buffet d'entrées</u>
VIANDE	<u>Steak haché de veau</u>  Escalope viennoise	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>  Sauté de porc façon grand-mère	<u>Gigot froid et cornichons</u>  Hachis parmentier	<u>Colin aux petits légumes</u>  <u>Chipolata</u>
LÉGUME	<u>Petits pois</u>  Epinards au jus	<u>Trio de légumes aux brocolis</u>  Boullgour	<u>Ratatouille</u>	<u>Choux de Bruxelles</u>  Pommes persillées
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>Fruits en compote</u>  <u>Riz au lait</u>	<u>Fruit de saison</u>  Liégeois chocolat ou vanille	<u>Fruit de saison</u>  <u>Petit pot de crème caramel, beurre salé</u>	<u>Fruit de saison</u>  <u>Buffet de desserts</u>

Le GESTIONNAIRE

*S. Topan*

Le PRINCIPAL

*F. Hennier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*