



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 6 juin	MARDI 7 juin	JEUDI 8 juin	VENDREDI 9 juin
ENTRÉE	<u>Salade de printemps</u> (salade, tomate, courgette, carotte) Terrine marché de Provence	Melon <u>Avocat aux crevettes</u>	<u>Batavia et noix</u> Rillettes de poulet et cornichon	<u>Salade orientale</u> (semoule, poivron vert, œuf dur) <u>Tomates feta</u>
VIANDE	<u>Escalope viennoise</u> <u>Saucisse fumée</u>	<u>S Steak haché de bœuf</u> (sauce barbecue maison) Ballotin de volaille	<u>Aiguillette de poulet aux pommes</u> Gigot froid	<u>Dos de colin sauce d'Alaska corail</u> <u>Andouillette</u>
LÉGUME	<u>Chou fleur à la crème</u> Pommes ragoût	<u>Trio de légumes aux carottes jaunes</u> <u>Frites</u>	<u>Haricots verts</u> Purée de céleri	<u>Epinards à la crème</u> Semoule au paprika
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> Glace vanille ou chocolat	<u>Fruit de saison</u> Tarte normande	<u>Compote de fruits de saison</u> <u>Mousse dessert cacao</u>	<u>Cube pomme/fraise</u> <u>Semoule au lait sauce caramel</u>

Le GESTIONNAIRE

*S. Topan*

Le PRINCIPAL

*F. Hennier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*