



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 7 mars	MARDI 8 mars	JEUDI 10 mars	VENDREDI 11 mars
ENTRÉE	<u>Effeillée de batavia au chèvre</u> <u>Salade piémontaise</u>	<u>Salade carnaval</u> (chou blanc, carotte, poivron, maïs, radis) <u>Tomate au thon</u>	<u>Betteraves mimosa</u> Pâté de campagne breton	<u>Club sandwich</u> <u>Concombre à la crème</u>
VIANDE	<u>Bouchée de filet de poulet</u> Boule de veau à l'italienne	<u>Colombo de porc</u> Tomate farcie	<u>Paupiette de lapin au romarin</u> <u>Hachis parmentier</u>	<u>Cœur de colin sauce corail</u> <u>Cuisse de poulet</u>
LÉGUME	<u>Printanière de légumes</u> Macaronis	<u>Carottes</u> Blé pilaf	<u>Choux de Bruxelles</u>	<u>Brocolis</u> Riz safrané
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> Ile flottante	<u>Fruit de saison</u> Tarte au citron	<u>Fruit de saison</u> <u>Entremet vanille</u>	<u>Salade de fruits</u> <u>Mousse au chocolat</u>

Le GESTIONNAIRE

S. Topan

Le PRINCIPAL

F. Hennier

Le CHEF DE CUISINE

S. Rousseau