



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 9 mai	MARDI 10 mai	JEUDI 12 mai	VENDREDI 13 mai
ENTRÉE	<u>Salade norvégienne</u> (saumon fumé, pomme de terre, tomate) <u>Poireaux et crevettes sauce cocktail</u>	<u>Salade espagnole</u> (haricot, poivron rouge, chorizo, oignon, ail) <u>Batavia et dés de fromage</u>	<u>Endives aux pommes et raisons secs</u> <u>Feuilleté hot-dog</u>	<u>Pomelos rose</u> <u>Roulé de kamaboko sauce cocktail</u>
VIANDE	<u>Filet de poulet rôti aux amandes</u> Burger de veau	<u>Boudin cru aux pommes</u> Nuggets	Rôti de dinde aux oignons Lasagne bolognaise	<u>Filet de cabillaud et carrelet</u> Carré de porc sauce safranée
LÉGUME	<u>Haricots beurre</u> <u>Pommes campagnardes</u>	<u>Carottes à la ciboulette</u> <u>Frites</u>	<u>Courgettes crémière</u>	<u>Chou de Chine à la béchamel</u> Pommes boulangères
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 au chocolat	<u>Fruit de saison</u> <u>Ananas chantilly</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Clafouris aux cerises</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Mousse crunch</u>

Le GESTIONNAIRE

*C. Bensaid*

Le PRINCIPAL

*F. Hennier*

Le CHEF DE CUISINE

*S. Rousseau*