COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 4 février 2019 AU VENDREDI 8 février 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi*  *« chandeleur »* | *Mardi* | *Jeudi*  *« repas chinois »* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crêpes au fromage  Salade chandeleur  Roulade de thon crudités | Rillettes cornichons  Betterave mimosa  Céréalière de volaille et emmental | Chinoiserie  Carotte à la chinoise  Salade chinoise | Salade de museau vinaigrette  Pamplemousse rose  Œuf mimosa |
| PLATS | Jambon sauce madère  Bœuf braisé | Bœuf bourguignon  Gigot d’agneau | Poulet pékinois  Noix jambon au miel | Cœur de filet de merlu  Façon andalouse  Quenelle de brochet |
| ACCOMPAGNEMENTS | Blé  Haricots beurre | Semoule  Flageolets | Nouilles chinoises  Poêlée de légumes asiatique | Riz  Flan de courgettes |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Crêpes au sucre  Crêpes tatin  Salade de fruits frais  Fruits au choix | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Pot de crème chocolat  Mini marbré  Abricots sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Litchis  Gâteaux à la noix de coco  Beignet pomme  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Compote de pomme  *Fruits au choix* |

*M. CHAMBON Mme PELLERIN M. DESSEAUX*

*Principal Gestionnaire Chef de cuisine*

*Menus et préparation réalisés par l’équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)* ***Toutes les viandes sont d’origine française***