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 fromageSalade chandeleurRoulade de thon crudités | Rillettes cornichons Betterave mimosaCéréalière de volaille et emmental | ChinoiserieCarotte à la chinoise Salade chinoise | Salade de museau vinaigrettePamplemousse roseŒuf mimosa |
| PLATS | Jambon sauce madère Bœuf braisé | Bœuf bourguignonGigot d’agneau | Poulet pékinoisNoix jambon au miel | Cœur de filet de merlu Façon andalouseQuenelle de brochet |
| ACCOMPAGNEMENTS | Blé Haricots beurre | SemouleFlageolets | Nouilles chinoisesPoêlée de légumes asiatique | Riz Flan de courgettes |
|  DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Crêpes au sucreCrêpes tatinSalade de fruits fraisFruits au choix | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Pot de crème chocolatMini marbréAbricots sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*LitchisGâteaux à la noix de cocoBeignet pomme*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefCompote 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***