COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 10 DECEMBRE AU 14 DECEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Feuilleté hot dogSalade espagnoleEndives mimosa | Tortilla de cruditésSalade Marco PoloSoupe de légumes | Bouchée de poisson sur lit de salade et sa crevettePâté de foie cornichonsSalade composée | Macédoine surimiŒufs mayonnaisePamplemousse rose |
|  PLATS | Escalope de dinde viennoisePoisson blanc à la bordelaise | Jambon braisé sauce poivreAiguillette de volaille basmati | Sauté de bœuf aux poivronsDips & fish(beignet de poisson) | Poisson blanc meunièreSteak de blé tomates |
| ACCOMPAGNEMENTS | Haricots vertsPoêlée de légumes provençale | Petits pois carottesSalsifis à la crème | Pommes sautées persilléesPetit flan de légumes | Poêlée romanescoCarottes vichy |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Flan vanillePot de crème chocolat noisetteSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*Éclair café chocolatPoires au siropMousse crème brûlée*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tiramisu maisonPêches au siropPot de crème vanille bourbon*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*PépitoFromage blanc et son coulisTarte mirabelles*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***