COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 10 DECEMBRE AU 14 DECEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté hot dog  Salade espagnole  Endives mimosa | Tortilla de crudités  Salade Marco Polo  Soupe de légumes | Bouchée de poisson sur lit de salade et sa crevette  Pâté de foie cornichons  Salade composée | Macédoine surimi  Œufs mayonnaise  Pamplemousse rose |
| PLATS | Escalope de dinde viennoise  Poisson blanc à la bordelaise | Jambon braisé sauce poivre  Aiguillette de volaille basmati | Sauté de bœuf aux poivrons  Dips & fish  (beignet de poisson) | Poisson blanc meunière  Steak de blé tomates |
| ACCOMPAGNEMENTS | Haricots verts  Poêlée de légumes provençale | Petits pois carottes  Salsifis à la crème | Pommes sautées persillées  Petit flan de légumes | Poêlée romanesco  Carottes vichy |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Flan vanille  Pot de crème chocolat noisette  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Éclair café chocolat  Poires au sirop  Mousse crème brûlée  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tiramisu maison  Pêches au sirop  Pot de crème vanille bourbon  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Pépito  Fromage blanc et son coulis  Tarte 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***