COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 11 MARS AU VENDREDI 15 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Mini tresse au fromageSalade de blé multi légumesCarottes aux pommes | Tortilla de cruditésMacédoineCourgettes au curry | Rillettes de thon sur toastSalade de FrancfortChoux rouge vinaigrette | TabouléSalade composéePamplemousse rose |
| PLATS | Sauté de noix de joue de porc à la normandeAiguillette de colin multi graines  | Bœuf bourguignonRôti de veau | Rôti de dinde à la moutardeSauté de canard | Fish’n chipsEndives au jambon |
| ACCOMPAGNEMENTS | Pommes vapeurFlan de courgettes | SemouleHaricots beurre | Petits pois carottesPoêlée tajine | Riz sauvageEpinards au beurre « frais du primeur » |
|  DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Flan vanilleCrème chocolat noisetteSalade de fruits fraisFruits au choix | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Tarte ganache chocolat blanc framboiseMousse noix de cocoAbricots au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tarte amandine aux poiresCrème mangues abricotsCompote de pommes*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc Dessert du chefYaourt aromatisé*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***