COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 11 MARS AU VENDREDI 15 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Mini tresse au fromage  Salade de blé multi légumes  Carottes aux pommes | Tortilla de crudités  Macédoine  Courgettes au curry | Rillettes de thon sur toast  Salade de Francfort  Choux rouge vinaigrette | Taboulé  Salade composée  Pamplemousse rose |
| PLATS | Sauté de noix de joue de porc à la normande  Aiguillette de colin multi graines | Bœuf bourguignon  Rôti de veau | Rôti de dinde à la moutarde  Sauté de canard | Fish’n chips  Endives au jambon |
| ACCOMPAGNEMENTS | Pommes vapeur  Flan de courgettes | Semoule  Haricots beurre | Petits pois carottes  Poêlée tajine | Riz sauvage  Epinards au beurre « frais du primeur » |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Flan vanille  Crème chocolat noisette  Salade de fruits frais  Fruits au choix | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Tarte ganache chocolat blanc framboise  Mousse noix de coco  Abricots au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tarte amandine aux poires  Crème mangues abricots  Compote de pommes  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc  Dessert du chef  Yaourt 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***