COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 14 JANVIER 2019 AU 18 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Panier savoyard  Salade paysanne  Carottes à l’emmental | Pâté de foie cornichons  Concombres à la crème  Champignons à la grecque | Tarte fine du jardin  Salade du midi  Céleri rémoulade | Œufs mimosa  Salade kebab  Pamplemousse rose |
| PLATS | Steak haché « frais » sauce poivre  Jambonneau | Paupiette de poulet sauce normande  Cœur de filet de merlu en papillote | Lasagne  Côtes de porc au pesto rouge | Poisson pané « frais »  Haché de cabillaud citron « frais » |
| ACCOMPAGNEMENTS | Purée  Choux de Bruxelles | Haricots verts  brocolis | Salade  Polenta provençale | Riz  Carottes vichy |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Entremets chocolat  Salade de fruits frais  Muffins  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Beignet chocolat et pomme  Pot de mangue abricot  Compote pomme cassis  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tarte aux pommes  Mousse chocolat  Abricots au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  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***