COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 14 JANVIER 2019 AU 18 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Panier savoyardSalade paysanneCarottes à l’emmental | Pâté de foie cornichonsConcombres à la crèmeChampignons à la grecque | Tarte fine du jardinSalade du midiCéleri rémoulade | Œufs mimosaSalade kebabPamplemousse rose |
|  PLATS | Steak haché « frais » sauce poivreJambonneau  | Paupiette de poulet sauce normandeCœur de filet de merlu en papillote | LasagneCôtes de porc au pesto rouge | Poisson pané « frais »Haché de cabillaud citron « frais » |
| ACCOMPAGNEMENTS | PuréeChoux de Bruxelles | Haricots vertsbrocolis | Salade Polenta provençale | RizCarottes vichy |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Entremets chocolatSalade de fruits fraisMuffins*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*Beignet chocolat et pommePot de mangue abricotCompote pomme cassis*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tarte aux pommesMousse chocolatAbricots au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert 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***