COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 15 OCTOBRE AU 19 OCTOBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Croque-monsieur  Salade nordique  Chou rouge vinaigrette | Salade chicken  Macédoine tomate surimi  Céleri rémoulade | Tarte à la viroise  Taboulé  Salade niçoise | Duo de saucissons  Carottes râpées  Pamplemousse rose |
| PLATS | Spaghetti bolognaise  Côte de porc grillée beurre persillé | Brochette de dinde provençale  Boulette d’agneau sauce orientale | Rôti de bœuf sauce poivre  Paupiette de veau | Tomato fish  Fingers végétarien |
| ACCOMPAGNEMENTS | Spaghetti au beurre  brocolis | Semoule  Poêlée romanesco | Poêlée patatoes  Flan de courgettes | Riz  Poêlée à la provençale |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Entremets chocolat  Fondant aux poires  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Gaufre  Mousse caramel  Abricots au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tarte alsacienne aux pommes  Pot de crème coco  Prunes au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Compote de pommes  Dessert du chef  *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***