COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 15 OCTOBRE AU 19 OCTOBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Croque-monsieurSalade nordiqueChou rouge vinaigrette | Salade chickenMacédoine tomate surimiCéleri rémoulade | Tarte à la viroiseTabouléSalade niçoise | Duo de saucissonsCarottes râpéesPamplemousse rose |
|  PLATS | Spaghetti bolognaiseCôte de porc grillée beurre persillé  | Brochette de dinde provençale Boulette d’agneau sauce orientale | Rôti de bœuf sauce poivrePaupiette de veau | Tomato fishFingers végétarien |
| ACCOMPAGNEMENTS | Spaghetti au beurrebrocolis | SemoulePoêlée romanesco | Poêlée patatoesFlan de courgettes | RizPoêlée à la provençale |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Entremets chocolatFondant aux poiresSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*GaufreMousse caramelAbricots au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tarte alsacienne aux pommesPot de crème cocoPrunes au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisCompote de pommesDessert 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***