COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 17/06/19 AU 21/06/19 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crêpes paysanne  Salade marco polo  Concombre vinaigrette | Pâté de foie  Radis beurre  Salade taboulé | Toast de saumon fumé au fine herbes  Carottes aux pommes  Melon | Salade de museau vinaigrette  Betterave mimosa  Pamplemousse rose |
| PLATS | Fricadelle sauce poivre  Boudin noir | Sot l’y laisse de dinde à la normande  Côtes d’agneau grillé | Rôtis de porc  Sauté de canard à l’orange | Poisson du jour  Boulette de blé panée façon thaÏ |
| ACCOMPAGNEMENTS | Légumes romanesco  Tortis au beurre | Haricots verts  Poêlée pasta | Poêlée potatose  Petit pois | Riz à la tomate  Carottes vichy |
| DESSERTS | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*  Entremet chocolat et sa madeleine  Mousse coco  Salade de fruits frais  Fruits au choix | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*  Choux à la crème  Pot de crème fraisier  Abricot sirop  Fruits au choix | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*  Tarte aux pommes  Pastèque  Pot de crème chocolat  Fruits au choix | *Fromage à la coupe 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***