COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crêpes paysanneSalade marco poloConcombre vinaigrette  | Pâté de foieRadis beurreSalade taboulé | Toast de saumon fumé au fine herbesCarottes aux pommesMelon | Salade de museau vinaigretteBetterave 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 romanescoTortis au beurre  | Haricots verts Poêlée pasta | Poêlée potatosePetit pois | Riz à la tomate Carottes vichy  |
|  DESSERTS | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*Entremet chocolat et sa madeleineMousse cocoSalade de fruits frais Fruits au choix | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*Choux à la crèmePot de crème fraisier Abricot siropFruits au choix | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*Tarte aux pommesPastèquePot de crème chocolatFruits au choix | *Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*Fromage blancDessert du chefYaourt aromatiséFruits 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***