COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 18 MARS AU VENDREDI 22 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi**« Saint patrick »* | *Vendredi* |
| ENTREES | Panismile tomates mozzarellaCéleri et carottesSalade légumière | Mortadelle cornichonsChampignons à la grecqueSalade kebab | Croque-monsieur IrlandaisSalade coleslawChoux fleurs ciboulette | Salade museau vinaigretteSalade céréalièrePamplemousse rose |
| PLATS | Aiguillette de poulet sauce épice du soleilFilet de poisson papillote et sa julienne | Jambon sauce madèreBœuf braisé aux champignons | Irish stewfishcacke | Hachis de poissonFilet de grondin rouge à la provençale |
| ACCOMPAGNEMENTS | Blé au beurrePoêlée de légumes provençale | Tortis beurreCarottes vichy | Pommes de terrechoux | Saladepurée |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Entremets vanilleMuffins aux pépites chocolatSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature**Sucré*Pomme au fourGâteau de SavoiePoires au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Irish lemon cakeTarte pomme rhubarbeCompote de cassis*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc Dessert 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***