COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 18 MARS AU VENDREDI 22 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi*  *« Saint patrick »* | *Vendredi* |
| ENTREES | Panismile tomates mozzarella  Céleri et carottes  Salade légumière | Mortadelle cornichons  Champignons à la grecque  Salade kebab | Croque-monsieur Irlandais  Salade coleslaw  Choux fleurs ciboulette | Salade museau vinaigrette  Salade céréalière  Pamplemousse rose |
| PLATS | Aiguillette de poulet sauce épice du soleil  Filet de poisson papillote et sa julienne | Jambon sauce madère  Bœuf braisé aux champignons | Irish stew  fishcacke | Hachis de poisson  Filet de grondin rouge à la provençale |
| ACCOMPAGNEMENTS | Blé au beurre  Poêlée de légumes provençale | Tortis beurre  Carottes vichy | Pommes de terre  choux | Salade  purée |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Entremets vanille  Muffins aux pépites chocolat  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Pomme au four  Gâteau de Savoie  Poires au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Irish lemon cake  Tarte pomme rhubarbe  Compote de cassis  *Fruits au choix* | *Fromage 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***