COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 19 NOVEMBRE AU VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Crêpe paysanneSalade nordiqueTaboulé tomates | Concombres vinaigretteMortadelle cornichonsSalade coleslaw | Rillettes de thon et cruditésBetteraves vinaigretteSalade Marco Polo | Duo de saucissonsSalade de noix au chèvrePamplemousse rose |
|  PLATS | Saucisse de Toulouse grilléeColin en robe de légumes | Steak de tranche sauce échaloteFilet mignon de porc sauce échalote | Lasagne « maison »Rôti de lapin aux pruneaux | Filet de lieu noir sauce mikadoGigot d’agneau |
| ACCOMPAGNEMENTS | LentillesFlan provençal | FritesCarottes vichy | Salade vertesalsifis | BléPoêlée légumes tajine |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Flan vanilleSalade de fruits fraisMousse chocolat noisette*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature**sucré*Ananas au siropGâteau basquePomme au four*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tartelette chocolatCrème brûléeCompote de pommes*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert 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***