COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 19 NOVEMBRE AU VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crêpe paysanne  Salade nordique  Taboulé tomates | Concombres vinaigrette  Mortadelle cornichons  Salade coleslaw | Rillettes de thon et crudités  Betteraves vinaigrette  Salade Marco Polo | Duo de saucissons  Salade de noix au chèvre  Pamplemousse rose |
| PLATS | Saucisse de Toulouse grillée  Colin en robe de légumes | Steak de tranche sauce échalote  Filet mignon de porc sauce échalote | Lasagne « maison »  Rôti de lapin aux pruneaux | Filet de lieu noir sauce mikado  Gigot d’agneau |
| ACCOMPAGNEMENTS | Lentilles  Flan provençal | Frites  Carottes vichy | Salade verte  salsifis | Blé  Poêlée légumes tajine |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Flan vanille  Salade de fruits frais  Mousse chocolat noisette  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Ananas au sirop  Gâteau basque  Pomme au four  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tartelette chocolat  Crème brûlée  Compote de pommes  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  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***