COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 1er AVRIL AU 5 AVRIL 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crevettes et petit beurreRoulé feuilleté pizzaPoisson et œuf de grenouilles | Pâté de foie cornichonsMacédoine et tomates au thonSalade de choux et carottes | Terrine de poisson maison sauce tomateSalade niçoiseCéleri rémoulade | Œuf mimosaSalade du chefPamplemousse rose |
| PLATS | Rôti de dindePoitrine de veau farcie  | Sauté de porc aux olivesBrochette de bœuf | Bille de bœuf bolognaisePaupiette de veau | Filet de merlu sauce auroreTomate farcie végétarienne |
| ACCOMPAGNEMENTS | Petits pois carottes Ratatouille maison | SemouleHaricots beurre | SpaghettiTrio de carottes | Poêlée camarguaisebrocolis |
|  DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Entremets vanille crunchSalade de fruits fraisMousse choco noisettesFruits au choix | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Paris-BrestMini crumble Abricots au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*GlaceTarte alsacienne aux pommesCompote de pêches*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***