COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 1er AVRIL AU 5 AVRIL 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Crevettes et petit beurre  Roulé feuilleté pizza  Poisson et œuf de grenouilles | Pâté de foie cornichons  Macédoine et tomates au thon  Salade de choux et carottes | Terrine de poisson maison sauce tomate  Salade niçoise  Céleri rémoulade | Œuf mimosa  Salade du chef  Pamplemousse rose |
| PLATS | Rôti de dinde  Poitrine de veau farcie | Sauté de porc aux olives  Brochette de bœuf | Bille de bœuf bolognaise  Paupiette de veau | Filet de merlu sauce aurore  Tomate farcie végétarienne |
| ACCOMPAGNEMENTS | Petits pois carottes  Ratatouille maison | Semoule  Haricots beurre | Spaghetti  Trio de carottes | Poêlée camarguaise  brocolis |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Entremets vanille crunch  Salade de fruits frais  Mousse choco noisettes  Fruits au choix | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Paris-Brest  Mini crumble  Abricots au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Glace  Tarte alsacienne aux pommes  Compote de pêches  *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***