COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 21 JANVIER AU 25 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Baguette flamenkücheSalade chinoiseEndives emmental | Tortilla de cruditésPâté de foie cornichonsCarottes aux pommes | Pizza au thonBetteraves vinaigretteSalade chicken | Œufs mimosaSalade légumièreVelouté dubarry |
|  PLATS | Petit saléCuisse de lapin | Rôti de veau « français » sauce camembertCœur de filet de merlu aux légumes sautés | Paëlla au pouletCabillaud safrané | Blanquette de poisson façon dieppoiseBœuf braisé |
| ACCOMPAGNEMENTS | Lentilles Bâtonnière de légumes | Pommes vapeur persilléesPoêlée indienne | RizCarottes vichy | Petits pois carottesCéréales « bio » au beurre |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Entremets vanille et pépites de granolaChou mandarineSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*Grillé aux abricotsPot de crème « vanille bourbon »Compote de pêche*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Brownies maison crème anglaiseCrème brûléePommes au four*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***