COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 21 JANVIER AU 25 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Baguette flamenküche  Salade chinoise  Endives emmental | Tortilla de crudités  Pâté de foie cornichons  Carottes aux pommes | Pizza au thon  Betteraves vinaigrette  Salade chicken | Œufs mimosa  Salade légumière  Velouté dubarry |
| PLATS | Petit salé  Cuisse de lapin | Rôti de veau « français » sauce camembert  Cœur de filet de merlu aux légumes sautés | Paëlla au poulet  Cabillaud safrané | Blanquette de poisson façon dieppoise  Bœuf braisé |
| ACCOMPAGNEMENTS | Lentilles  Bâtonnière de légumes | Pommes vapeur persillées  Poêlée indienne | Riz  Carottes vichy | Petits pois carottes  Céréales « bio » au beurre |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Entremets vanille et pépites de granola  Chou mandarine  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Grillé aux abricots  Pot de crème « vanille bourbon »  Compote de pêche  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Brownies maison crème anglaise  Crème brûlée  Pommes au four  *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***