COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 29 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi*  *REPAS ESPAGNOL* | *Vendredi* |
| ENTREES | Croque-monsieur  Salade taboulé  Céleri rémoulade | Museau crudités  Petit poisson façon marco polo sur lit de salade  Betteraves et quinoa vinaigrette | Gazpacho  Salade mixta  Empanadas gallega | Salade d’endives à l’emmental  Avocat surimi  Pamplemousse rose |
| PLATS | Jambon grillé sauce poivre  Boeuf braisé | Lasagne bolognaise  Crépinette sauce vigneronne | Escalope de porc  Croquetas de Bacalao | Brochette de poisson pané  Filet de grondin farci |
| ACCOMPAGNEMENTS | Frites  Haricots verts | Salade  Pommes sautées | Riz au chorizo  Tumbet | Gratin de chou-fleur  Poêlée de légumes |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Chou vanille  Mousse chocolat  Pomme au four  Fruits au choix | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Petit coulant au chocolat  Petit pot de crème vanille pêche  Poires au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Brioche espagnole  Crema catalana  Tarta de Queso  *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***