COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 29 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi**REPAS ESPAGNOL* | *Vendredi* |
| ENTREES | Croque-monsieurSalade tabouléCéleri rémoulade | Museau cruditésPetit poisson façon marco polo sur lit de saladeBetteraves et quinoa vinaigrette | GazpachoSalade mixtaEmpanadas gallega | Salade d’endives à l’emmentalAvocat surimiPamplemousse rose |
| PLATS | Jambon grillé sauce poivreBoeuf braisé | Lasagne bolognaise Crépinette sauce vigneronne | Escalope de porcCroquetas de Bacalao | Brochette de poisson panéFilet de grondin farci |
| ACCOMPAGNEMENTS | FritesHaricots verts | SaladePommes sautées | Riz au chorizoTumbet | Gratin de chou-fleurPoêlée de légumes |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Chou vanilleMousse chocolatPomme au fourFruits au choix | *Fromage ou yaourt nature**Sucré*Petit coulant au chocolatPetit pot de crème vanille pêchePoires au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Brioche espagnoleCrema catalanaTarta de Queso*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***