COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 25 février 2019 AU VENDREDI 1er MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Soufflé au fromageDuo de saucissonsSalade de choux carottes et céleri sauce blanche | Salade niçoiseCarotte aux pommesEndives à l’emmental | Terrine de poisson « maison »Tagliatelles marco poloConcombre ciboulette | Soupe aux légumesŒuf mimosa sur lit de saladePamplemousse rose |
| PLATS | Boulettes de bœuf bolognaisePoisson  | Saucisse de Toulouse/chipolataSteak végétarien | Cuisse de poulet basquaiseBoudin noir | Cabillaud du jour sauce mikadoRognon de bœuf à la dijonnaise |
| ACCOMPAGNEMENTS | Spaghettibrocolis | Lentilles Gratin de choux fleurs | Pommes sautées persilléesPetit flan de légumes | Riz Poêlée à la provençale  |
|  DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Entremets vanillePomme au fourMousse choco noisetteFruits au choix | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Choux à la crème mousseline pot de crème noix de cocoCompote de pêches*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Grillé aux pommesMousse au chocolatPêches aux sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefSalade de fruits*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***