COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Soufflé au fromage  Duo de saucissons  Salade de choux carottes et céleri sauce blanche | Salade niçoise  Carotte aux pommes  Endives à l’emmental | Terrine de poisson « maison »  Tagliatelles marco polo  Concombre ciboulette | Soupe aux légumes  Œuf mimosa sur lit de salade  Pamplemousse rose |
| PLATS | Boulettes de bœuf bolognaise  Poisson | Saucisse de Toulouse/chipolata  Steak végétarien | Cuisse de poulet basquaise  Boudin noir | Cabillaud du jour sauce mikado  Rognon de bœuf à la dijonnaise |
| ACCOMPAGNEMENTS | Spaghetti  brocolis | Lentilles  Gratin de choux fleurs | Pommes sautées persillées  Petit flan de légumes | Riz  Poêlée à la provençale |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Entremets vanille  Pomme au four  Mousse choco noisette  Fruits au choix | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Choux à la crème mousseline pot de crème noix de coco  Compote de pêches  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Grillé aux pommes  Mousse au chocolat  Pêches aux sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Salade 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***