COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 26 NOVEMBRE AU VENDREDI 30 NOVEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Feuilleté tartifletteSalade carottes, raisins et mimoletteCrevettes et petit beurre | Cake au jambon salade verteVelouté dubarryChou rouge vinaigrette | PizzaConcombres cibouletteTomate macédoine | Nuggets de bœuf sur lit de saladeŒufs mimosaPamplemousse rose |
|  PLATS | Sauté de porc aux olives Poisson du jour | Rôti de bœufBoudin blanc | Paupiette de pouletOmelette au fromage | Poisson tex-mex sauce beurre citronnéePaupiette de veau |
| ACCOMPAGNEMENTS | Tortis au beurrePoêlée romanesco | Gratin dauphinoisHaricots verts | PuréePetits pois | Poêlée pasta Choux, carottes |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Riz au lait souvenir d’enfanceSalade de fruits fraisPot de fraisier*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*crousti passionPot de crème façon tarte tatinQuetsches au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Crumble aux pommesMousse chocolatAbricots au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Gâteau du jourYaourt aromatiséFromage blanc et son coulis*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***