COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 26 NOVEMBRE AU VENDREDI 30 NOVEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté tartiflette  Salade carottes, raisins et mimolette  Crevettes et petit beurre | Cake au jambon salade verte  Velouté dubarry  Chou rouge vinaigrette | Pizza  Concombres ciboulette  Tomate macédoine | Nuggets de bœuf sur lit de salade  Œufs mimosa  Pamplemousse rose |
| PLATS | Sauté de porc aux olives  Poisson du jour | Rôti de bœuf  Boudin blanc | Paupiette de poulet  Omelette au fromage | Poisson tex-mex sauce beurre citronnée  Paupiette de veau |
| ACCOMPAGNEMENTS | Tortis au beurre  Poêlée romanesco | Gratin dauphinois  Haricots verts | Purée  Petits pois | Poêlée pasta  Choux, carottes |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Riz au lait souvenir d’enfance  Salade de fruits frais  Pot de fraisier  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  crousti passion  Pot de crème façon tarte tatin  Quetsches au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Crumble aux pommes  Mousse chocolat  Abricots au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Gâteau du jour  Yaourt aromatisé  Fromage 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***