COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 3 DECEMBRE AU VENDREDI 7 DECEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Tresse océaneMuseau de bœuf en saladeCéleri rémoulade | Salade tunisienneSoupe aux légumesBetteraves mimosa | Tomates au thon, concombres vinaigretteSalami cornichonsChoux fleurs vinaigrette | Cornet de jambon macédoineSalade de gésiersPamplemousse rose |
|  PLATS | Boulettes de bœuf de notre région à l’orientaleNoix de jambon au citron | Tartiflette savoyardePoisson du jour | Escalope de dinde vallée d’augeRôti de porc à la normande | Cœur de filet de merlu à la dieppoiseAiguillette carottes |
| ACCOMPAGNEMENTS | SemoulePoêlée de légumes rustique | SaladePommes vapeur | Poêlée bretonnebrocolis | RizPoêlée provençale |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Pavé cacaoPot de noix de coco Salade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*Tartelette citronPommes au fourMousse nougat*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Tarte aux pommesCrème brûléeCompote de pommes*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefRaisin blanc*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***