COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 3 DECEMBRE AU VENDREDI 7 DECEMBRE 2018

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Tresse océane  Museau de bœuf en salade  Céleri rémoulade | Salade tunisienne  Soupe aux légumes  Betteraves mimosa | Tomates au thon, concombres vinaigrette  Salami cornichons  Choux fleurs vinaigrette | Cornet de jambon macédoine  Salade de gésiers  Pamplemousse rose |
| PLATS | Boulettes de bœuf de notre région à l’orientale  Noix de jambon au citron | Tartiflette savoyarde  Poisson du jour | Escalope de dinde vallée d’auge  Rôti de porc à la normande | Cœur de filet de merlu à la dieppoise  Aiguillette carottes |
| ACCOMPAGNEMENTS | Semoule  Poêlée de légumes rustique | Salade  Pommes vapeur | Poêlée bretonne  brocolis | Riz  Poêlée provençale |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Pavé cacao  Pot de noix de coco  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Tartelette citron  Pommes au four  Mousse nougat  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Tarte aux pommes  Crème brûlée  Compote de pommes  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Raisin 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***