COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 4 MARS AU 8 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté hot dog  Céleri rémoulade  Salade milanaise | Salami cornichons  Betteraves et quinoa vinaigrette  Choux fleurs ciboulette | Quiche au fromage  Piémontaise  Tomates et concombres à la portugaise | Salade d’endives au poulet  Velouté dubarry  Pamplemousse rose |
| PLATS | Paupiette de poulet sauce chasseur  Rôti de porc à la normande | Steak de tranche « normand »  sauce poivre  Cœur de filet de merlu aux choux et lardons | Escalope de dinde à la normande  Langue de bœuf sauce piquante | Filet de lieu noir sauce aurore  Lomo de porc au piment doux |
| ACCOMPAGNEMENTS | Purée  Jardinière de légumes | Haricots verts  Poêlée provençale | Riz  Carottes vichy | Gratin dauphinois  brocolis |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*  Tartelette au chocolat  Salade de fruits frais  Crème brûlée  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Muffin vanille  Mousse citron pépites de chocolat  Compote de pommes  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Crumble aux pommes  Pot de crème noix de coco  Pêches au sirop  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Compote de pommes  *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***