COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 4 MARS AU 8 MARS 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Feuilleté hot dogCéleri rémouladeSalade milanaise | Salami cornichonsBetteraves et quinoa vinaigretteChoux fleurs ciboulette | Quiche au fromagePiémontaiseTomates et concombres à la portugaise | Salade d’endives au pouletVelouté dubarryPamplemousse rose |
| PLATS | Paupiette de poulet sauce chasseurRôti de porc à la normande | Steak de tranche « normand »sauce poivreCœur de filet de merlu aux choux et lardons | Escalope de dinde à la normandeLangue de bœuf sauce piquante | Filet de lieu noir sauce auroreLomo de porc au piment doux |
| ACCOMPAGNEMENTS | PuréeJardinière de légumes | Haricots vertsPoêlée provençale | Riz Carottes vichy | Gratin dauphinoisbrocolis |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt Nature sucré*Tartelette au chocolatSalade de fruits fraisCrème brûlée*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature**Sucré*Muffin vanilleMousse citron pépites de chocolatCompote de pommes*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Crumble aux pommesPot de crème noix de cocoPêches au sirop*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefCompote 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***