COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

 MENUS DU LUNDI 7 JANVIER 2019 AU 11 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  *Lundi* |  *Mardi* |  *Jeudi* |  *Vendredi* |
|  ENTREES | Quiche lorraineSalade AlaskaSalade de cervelas | Macédoine et tomates au thonBetteraves vinaigretteSoupe aux légumes | Bouchée de poisson sur lit de saladeCarottes au chouSalade piémontaise | Duo de saucissonsEndives à l’emmentalAvocat surimi |
|  PLATS | Rôti de dinde sauce normandeAndouillette | Sauté de porc provençalePoisson blanc aux amandes | Rôti de bœufOmelette ciboulette | Cœur de filet de merlu sauce mikadoBrochette de poisson blanc madras |
| ACCOMPAGNEMENTS | Tortis au beurreFlan de courgettes | RizPoêlée romanesco | FritesPoêlée provençale | Chou-fleur en gratinPoêlée de légumes des Indes |
|   DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature* *Sucré*Entremets caramelMoelleux chocolatSalade de fruits frais*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature* *sucré*Tortis pommePot de crème mangue abricotCompote de pêches*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Galette des rois frangipane et chocolatCrème aux œufs noix de cocoPomme au four*Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*Fromage blanc et son coulisDessert du chefYaourt aromatisé*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***