COLLEGE ALBERT CAMUS 

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 7 JANVIER 2019 AU 11 JANVIER 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Lundi* | *Mardi* | *Jeudi* | *Vendredi* |
| ENTREES | Quiche lorraine  Salade Alaska  Salade de cervelas | Macédoine et tomates au thon  Betteraves vinaigrette  Soupe aux légumes | Bouchée de poisson sur lit de salade  Carottes au chou  Salade piémontaise | Duo de saucissons  Endives à l’emmental  Avocat surimi |
| PLATS | Rôti de dinde sauce normande  Andouillette | Sauté de porc provençale  Poisson blanc aux amandes | Rôti de bœuf  Omelette ciboulette | Cœur de filet de merlu sauce mikado  Brochette de poisson blanc madras |
| ACCOMPAGNEMENTS | Tortis au beurre  Flan de courgettes | Riz  Poêlée romanesco | Frites  Poêlée provençale | Chou-fleur en gratin  Poêlée de légumes des Indes |
| DESSERTS | *Fromage ou yaourt nature*  *Sucré*  Entremets caramel  Moelleux chocolat  Salade de fruits frais  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature*  *sucré*  Tortis pomme  Pot de crème mangue abricot  Compote de pêches  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Galette des rois frangipane et chocolat  Crème aux œufs noix de coco  Pomme au four  *Fruits au choix* | *Fromage ou yaourt nature sucré*  Fromage blanc et son coulis  Dessert du chef  Yaourt 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***