COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 23/11/20 AU 27/11/20

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Croque-monsieur et bouchée paner au légumes** **Salade de tortis au thon** **Choux blanc vinaigre à l'ancienne**	**Soupe à la citrouille** **Salade de maïs carotte et butternut** **Œuf mimosa**	**Salade océan** **Mortadelle** **Betterave cœur de palmier**	**Salade de museau Vinaigrette** **Taboulé** **Pamplemousse**
PLATS	**Rôtis de bœuf sauce échalotes** **Tomates farcie**	**Rôtis de dinde Thanksgiving Sauce cranberries** **Cœur de filet de merlu aux poireaux**	**Saucisse de Toulouse grillé** **Cuisse de lapin façon chasseur**	**Filet de lieu noir sauce mikado** **Berger végétarien**
ACCOMPAGNEMENTS	**Purée** **Poêlée provençale**	**Haricots vert** **Gratin de patate douce**	**Lentille « bio »** **Carotte vichy**	**Riz « bio »** **Poêlée de légumes romanésco**
DESSERTS	***Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*** **Entremet vanille éclat de biscuit** **Tarte chocolat blanc framboise** **Compote de pommes**	***Fromage portion ou yaourt nature sucré*** **Crumble aux pommes** **Tarte aux noix de pécan** **Salade fruits**	***Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*** **Choux à la crème** **Mousse chocolat** **Ananas au sirop**	***Fromage portion ou yaourt nature sucré*** **Fromage blanc** **Salade de fruits** **Yaourt aromatisé**

M. LAIGNEL — *Principal*

Mme PELLERIN — *Gestionnaire*

M. DESSEAUX — *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***