COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 MAI 2021

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Panibuns emmental*** **Salade camarguaise** **Betteraves vinaigrette**	**Salade Marco polo*** **Radis beurre** **Carottes aux pommes**	**Muffins de légumes à l'emmental** **Piémontaise** **Céleri et carotte rémoulade***	**Œuf mimosa** **Cornet de jambon macédoine*** **Pamplemousse**
PLATS	**Cuisse de poulet rôtis *** **Cœur de filet de merlu en papillote**	**Rôtis de porc demi sel sauce moutarde*** **Rognon de bœuf à la Bordelaise**	**Lasagne *** **Pavé de vire**	**Pâtes au thon à la provençale*** **Hachis de végétarien**
ACCOMPAGNEMENTS	**Haricots verts à l'échalote*** **Poêlée de pommes de terre* sautées à la gersoise**	**Pomme vapeur persillé*** **Haricots beurre**	**Salade*** **Trio de carotte***	**Farfalle*** **Salade***
DESSERTS	***Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré**** **Petit coulant chocolat*** **Riz au lait billes de chocolat** **Compote de pêches** **Fruits au choix***	***Fromage portion ou yaourt nature sucré**** **Tartelette citron** **Salade de fruits frais** **Pot de crème vanille*** **Fruits au choix***	***Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré**** **Crème brûlée** **Tartes aux pommes*** **Abricot au sirop** **Fruits au choix***	***Fromage portion ou yaourt nature sucré**** **Fromage blanc*** **Yaourt aromatisé** **Fruits au sirop*** **Fruits au choix***

M. DESSEAUX — *Chef de cuisine*

Mme PELLERIN — *Gestionnaire*

M. LAIGNEL — *Principal*

Menus et préparation réalisés par l'équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)

Repas pour les primaires : *

Toutes les viandes sont d'origine française