COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 28 FEVRIER AU VENDREDI 04 MARS 2022

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Croque monsieur** **Salade chricri** **Céleri rémoulade**	**Salade nola** **Duo de saucissons cornichons « Normandie »** **Chou à l'ancienne**	**Terrine de poisson « maison »** **Salade marco polo** **Carottes râpées**	**Salade folie** **Salade de gésiers de canard** **Pamplemousse**
PLATS	**Rôtis de porc jurassien** **Escalope viennoise**	**Boulettes de bœuf bolognaise « Normande »** **Pot au feu**	**Paella au poulet** **Cœur de merlu safrané**	**Poisson à la bordelaise** **Papillote végétarienne**
ACCOMPAGNEMENTS	**Haricots verts** **Céréales gourmandes bio**	**Purée** **Brocolis**	**Riz** **Petits pois « bio »**	**Gratin de chou fleur et carottes** **Poêlée provençale**
DESSERTS	***Fromage à la coupe ou yaourt nature sucré*** **Flan vanille** **Mousse choco douceur** **Salade de fruits** **Fruits au choix**	***Fromage portion ou yaourt nature sucré*** **Tarte myrtilles** **Pot de crème « vanille bourbon »** **Compote de pommes** **Fruits au choix**	***Fromage portion ou yaourt nature sucré*** **Tarte aux pommes** **Pot de crème noix de coco** **Poires au sirop** **Fruits au choix**	***Fromage portion ou yaourt nature sucré*** **Fromage blanc** **Dessert du chef** **Compote de pommes** **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)

Toutes les viandes sont d'origine française