COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 20 MARS AU VENDREDI 24 MARS 2023

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Croque monsieur** **Carottes à l'emmental** **Salade America**	**Radis beurre** **Salade thaï** **Velouté dubarry**	**Œuf cocotte grand-mère** **Salade Alaska** **Salade d'endives et roquette**	**Duo de saucisson** **Taboulé de printemps** **Pamplemousse**
PLATS	**Spaghetti bolognaise** **Dos de colin sauce ciboulette**	**Blanquette de volaille** **Pavé de Vire**	**Rôti de porc aux herbes** **Brandade de poisson**	**Filet de saumon grillé sauce beurre citronné** **Croustillant végétarien**
ACCOMPAGNEMENTS	**Spaghetti** **Brocolis**	**Pommes persillées** **Carottes vichy**	**Blé au beurre** **Salade**	**Riz mélangé** **Poêlée campagnarde**
PRODUITS LAITIERS	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**	**Fromage portion ou Yaourt nature sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**
DESSERTS	**Flan vanille** **Mousse choco douceur** **Salade de fruit de saison** **Fruits au choix**	**Grillé à l'abricot** **Compote de pommes-cassis** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Moelleux au chocolat crème anglaise** **Poire au sirop** **Pomme au four** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Crème dessert** **Dessert du chef** **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