COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 27 MARS AU VENDREDI 31 MARS 2023

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Trio d'entrées chaudes** **Carottes aux pommes** **Crevettes mayo**	**Mousse de canard** **Radis beurre** **Macédoine maïs**	**Terrines de poisson maison** **Taboulé de printemps** **Céleri rémoulade**	**Salade Marco Polo** **Endives à l'emmental** **Pamplemousse**
PLATS	**Steak haché de bœuf sauce échalotes** **Jambon grillé**	**Sauté de veau marengo** **Filet de merlu**	**Saucisse de Toulouse ou chipolata sauce moutarde** **Jambonneau au cidre**	**Colin pané à la tomate** **Œuf dur à la crème**
ACCOMPAGNEMENTS	**Haricots verts beurre persillé** **Salsifis à la crème**	**Riz** **Gratin de chou-fleur**	**Lentilles** **Flan de courgettes**	**Purée** **Poêlée de légumes à la provençale**
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	**Gaufres au sucre** **Pana cotta** **Salade de fruits frais** **Fruits au choix**	**Pot de crème vanille-chocolat** **Compote de pommes** **Petits suisses** **Fruits au choix**	**Crumble aux pommes** **Pot de crème noix de coco** **Pêche au sirop** **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