COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 02 OCTOBRE AU 06 OCTOBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Pain « Label rouge »*	*Vendredi* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Tresse feuilletée mozza bio** **Crevettes et beurre** **Carottes à l'emmental**	**Terrine de campagne** **Salade légumière** **Betteraves râpées vinaigrette**	**Terrine de poisson « maison »** **Salade océane** **Radis beurre**	**Œuf mimosa** **Concombres à l'ancienne** **Pamplemousse**
PLATS	**Brochette de dinde provençale** **Cœur de filet de merlu en papillote**	**Bœuf bourguignon (race normande)** **Œuf dur à la crème**	**Rôti de porc « label rouge »** **Tomate farcie végétarienne**	**Cœur de filet de merlu sauce aurore** **Langue de bœuf**
ACCOMPAGNEMENTS	**Petits pois carottes** **Gratin de chou fleur**	**Purée maison** **Carottes vichy**	**Haricots verts** **Gratin de courgettes**	**Riz** **Poêlée à la provençale**
PRODUITS LAITIERS	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**
DESSERTS	**Entremets chocolat** **Salade de fruits** **Riz au lait**	**Pot de crème mangue-abricot** **Raisin** **Pomme au four**	**Tartelette aux pommes bio** **Soupe de pommes et poire au miel** **Abricots au sirop**	**Compote de pommes** **Fromage blanc** **Raisin**
	Fruits au choix	**Fruits au choix**	**Fruits au choix**	**Fruits au choix**

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. MAILLARD TURCK

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