COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 04 SEPTEMBRE AU 08 SEPTEMBRE 2023

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Melon** **Salade Marco Polo** **Carottes râpées**	**Duo de saucisson cornichons « Normandie »** **Salade de concombre et tomates** **Céleri rave**	**Terrine de poisson « maison »** **Salade niçoise** **Radis beurre**	**Salade piémontaise** **Betteraves vinaigrette** **Pamplemousse**
PLATS	**Spaghetti bolognaise** **Omelette**	**Filet de poulet sauce curry** **Cœur de filet de merlu en papillotes**	**Rôti de porc aux herbes** **Galette végétarienne « maison »**	**Filet de merlu meunière** **Œuf dur à la crème**
ACCOMPAGNEMENTS	**Spaghetti au beurre** **Brocolis**	**Céréales indiennes** **Chou fleur à la crème**	**Petits pois carottes** **Salsifis à la crème**	**Pommes vapeur** **Gratin de chou fleur**
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	**Pot de crème chocolat** **Salade de fruits** **Compote de pêches** **Fruits au choix**	**Fraises au sucre** **Panna cotta** **Pêche au sirop** **Fruits au choix**	**Fondant aux pommes** **Compote de poire « bio »** **Pot de crème mangue abricot** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Glace artisanale** **Abricots au sirop** **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