COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE 2023

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Melon** **Salade provençale** **Crêpe à la paysanne**	**Carottes à l'orange** **Radis beurre** **Taboulé**	**Melon jaune** **Pâté de foie** **Concombre à la crème**	**Salade America** **Chou blanc aux lardons à l'ancienne** **Pamplemousse**
PLATS	**Haut de poulet rôti** **Rôti de porc à la moutarde**	**Steak haché sauce poivre** **Filet de cabillaud au chorizo**	**Paupiette de dinde à la normande** **Jambon braisé**	**Moules marinières** **Omelette**
ACCOMPAGNEMENTS	**Tortis au beurre** **Flan de légumes**	**Purée maison** **Carottes vichy**	**Haricots verts** **Chou fleur**	**Frites**
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 frais** **Pastèque**	**Compte de pommes cassis** **Petit suisse bio au sucre** **Fraises au sucre**	**Glace** **Compote de pêches** **Liégeois chocolat ou vanille**	**Fromage blanc** **Muffins** **Fruits au sirop**
	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