COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE 2023

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Tresse emmental bio** **Concombres vinaigrette** **Salade Francfort**	**Mortadelle cornichons** **Salade Alaska** **Carottes à l'orange**	**Tarte fine à la flamande** **Radis beurre** **Melon**	**Œuf mimosa « bio »** **Betteraves vinaigrette** **Pamplemousse**
PLATS	**Sauté de porc à la portugaise** **Filet de cabillaud en papillote**	**Rôti de dinde sauce du jardin** **Pavé de Vire sauce moutarde**	**Hachis Parmentier** **Tortilla au poulet à l'espagnole**	**Filet de lieu noir sauce mikado** **Moussaka végétarienne**
ACCOMPAGNEMENTS	**Semoule de couscous bio** **Ratatouille**	**Duo de haricots au beurre persillé** **Poêlée de légumes**	**Salade** **Brocolis**	**Riz** **Poêlée de légumes**
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	**Mousse choco douceur** **Crème brûlée** **Salade de fruits frais**	**Pot de crème banane** **Fromage blanc de Normandie** **Pastèque**	**Eclair chocolat et vanille** **Compote de poires « bio »** **Riz au lait**	**Muffins aux pépites** **Pot de crème au chocolat** **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