COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 09 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Pain « Label rouge »*	*Vendredi* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Tresse feuilletée mozza bio** **Chou rouge** **Salade rustique**	**Salami** **Salade avocat et tomates** **Betteraves râpées vinaigrette**	**Tortilla crudités** **Salade niçoise** **Carottes à l'ancienne**	**Céleri rémoulade aux pommes** **Macédoine de légumes** **Pamplemousse**
PLATS	**Palette de porc à la diable** **Filet de poulet en papillote de légumes**	**Blanquette de dinde** **Foie de bœuf**	**Rôti de bœuf** **Jambon grillé aux herbes**	**Hachis de poisson** **Omelette**
ACCOMPAGNEMENTS	**Lentilles** **Poêlée campagnarde**	**Pâtes tortis** **Chou fleur à la crème**	**Frites** **Flan de courgettes**	**Salade** **Poêlée potatoes**
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	**Flan vanille** **Salade de fruits** **Pot de crème noix de coco**	**Panna cotta** **Raisin** **Compote de pommes**	**Mousse de fromage blanc de Normandie et son coulis** **Moelleux au chocolat et crème anglaise** **Compote de pêches**	**Compote de pommes** **Mousse au chocolat** **Crème dessert vanille**
	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