COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Pain « Label rouge »*	*HALLOWEEN* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Feuilleté au comté** **Tomates mimosa** **Salade milanaise**	**Pâté de foie** **Radis beurre** **Betteraves vinaigrette**	**Salade Marco Polo** **Concombres** **Céleri rémoulade**	Doigt de sorcière Chou blanc aux lardons sauce vomi Pamplemousse
PLATS	**Escalope de dinde à la normande** **Rôti jurassien**	**Jambon braisé** **Tomate farcie**	**Steak haché normand** **Tarte aux légumes**	Filet de serpent pané et sang de Dracula Plat des morts-vivants
ACCOMPAGNEMENTS	**Riz** **Salsifis**	**Petits pois carottes** **Poêlée**	**Spaghetti** **Brocolis**	Mélange de vers Carottes pourries
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** **Compote pommes-cassis**	**Riz au lait** **Raisin** **Pomme au four**	**Muffin marbré** **Pot de crème vanille** **Compote de pêches**	Beignet de citrouille Fromage blanc sanguinolent Soupe d'yeux de grenouilles
	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