COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Pain « Label rouge »*	*Vendredi* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Pani smile tomate mozza** **Taboulé d'automne** **Chou rouge**	**Flan de carottes et salade** **Soupe aux légumes** **Tortilla de crudités**	**Terrine de poisson maison** **Salade de betteraves et maïs** **Chou blanc, carottes et raisin**	**Duo de saucisson** **Avocat cocktail** **Pamplemousse**
PLATS	**Rôti de dinde à la moutarde** **Papillote de poisson aux carottes et poireaux**	**Bœuf bourguignon** **Noix de jambon au miel**	**Spaghetti carbonara** **Omelette**	**Filet de lieu noir sauce mikado** **Moussaka végétarienne**
ACCOMPAGNEMENTS	**Petits pois** **Gratin de chou fleur**	**Pommes rustiques** **Brocolis**	**Salade** **Spaghetti**	**Riz** **Poêlée à la provençale**
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** **Riz au lait** **Salade de fruits**	**Gâteau basque** **Compote pomme cassis** **Pot de crème passion**	**Choux à la crème** **Panna cotta** **Abricots au sirop**	**Compote de pommes** **Fromage blanc et son coulis** **Crème dessert**
	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