COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Pain « Label rouge »*	*Vendredi* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Torsade cheddar** **Salade milanaise** **Chou fleur mimosa**	**Rillettes cornichon** **Tortilla de crudités** **Soupe aux légumes**	**Cake au poivron et au jambon** **Cornet de macédoine de légumes** **Radis beurre**	**Œuf mimosa** **Carottes à l'orange** **Pamplemousse**
PLATS	**Haché de dinde boucher sauce Vallée d'Auge** **Moussaka**	**Sauté de porc à la portugaise** **Filet de merlu aux petits légumes en papillotes**	**Cuisse de poulet façon basquaise** **Œuf dur à la crème**	**Dos de colin sauce Aurore** **Hachis végétarien**
ACCOMPAGNEMENTS	**Petits pois carottes** **Gratin de chou fleur**	**Riz** **Brocolis**	**Pommes sautées persillées** **Poêlée de légumes à la provençale**	**Blé au beurre** **Poêlée campagnarde**
PRODUITS LAITIERS	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature sucré**
DESSERTS	**Mousse choco douceur** **Compote de pommes** **Salade de fruits**	**Flan vanille** **Pêches au sirop** **Pot de crème mangue abricot**	**Brownie maison crème anglaise** **Poires au sirop** **Panna cotta**	**Compote de pêches** **Fromage blanc** **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