COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 18 AU VENDREDI 21 DECEMBRE 2023

	Lundi *Pain « Label rouge »*	*Mardi* *Pain « Label rouge »*	*Jeudi* *Menu de Noël*	*Vendredi* *Pain « Label rouge »*
ENTREES	**Baguette flammekueche** **Soupe légumière océane** **Carottes râpées**	**Soupe de potirons** **Chou rouge** **Salade verte et œuf dur**	**Bouchée à la reine sur lit de salade** **Burger de mousse de canard** **Saumon fumé, beurre et pain au lait grillé** **Salade d'automne et magret fumé**	**Salade d'endives** **Galantine** **Pamplemousse**
PLATS	**Filet de poulet sauce épices du soleil** **Boudin noir**	**Tartiflette** **Papillote de poisson**	**Filet mignon de porc sauce grand veneur** **Escalope de saumon sauce tartare**	**Poisson du jour** **omelette**
ACCOMPAGNEMENTS	**Semoule de couscous** **Purée de céleri**	**Carottes Vichy** **Salade**	**Pommes de pin** **Galette de légumes**	**Petits pois carottes** **Brocolis**
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	**Pomme au four** **Mousse chocolat** **Compote de pommes** **Fruit au choix**	**Pot de crème au chocolat** **Abricot au sirop** **Compote de poires** **Fruit au choix**	**Clémentine/chocolat +** **Royal au chocolat** **Pavlova** **Sapin de Noël** **Fruit au choix**	**Crème dessert** **Fromage blanc** **Fruit au sirop** **Fruit 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