COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 15 JANVIER AU 19 JANVIER 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Croque monsieur** **Salade de chou rouge** **Salade niçoise**	**Soupe de potirons** **Salade verte et carottes râpées** **Salade légumière**	**Betteraves vinaigrette** **Piémontaise d'hiver** **Avocat créole**	**Œuf mimosa** **Salade de chèvre** **Pamplemousse**
PLATS	**Jambon sauce madère** **Cœur de filet de merlu sauce aurore**	**Bœuf bourguignon** **Pavé de Vire**	**Jambalaya** **Langue de bœuf**	**Filet pané** **Galette végétarienne**
ACCOMPAGNEMENTS	**tortis au beurre** **Flan de légumes**	**Pommes vapeur persillées** **Brocolis**	**Riz** **Haricot rouge**	**Purée** **Carottes Vichy**
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 de fromage blanc** **Poires chocolat** **Salade de fruits** **Fruits au choix**	**Muffin citron** **Crème de noix de coco** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Fondant aux pommes** **Pot de crème au chocolat** **Ananas** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Pommes au four** **Crème dessert** **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