COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 29 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Feuilleté légumes mozzarella** **Endives à la vinaigrette** **Salade rustique**	**Soupe de légumes** **Salade de saumon fumé** **Carottes mimosa**	**Duo de saucisson beurre** **Salade verte céleri rave**	**Betteraves vinaigrette** **Salade au chèvre** **Pamplemousse**
PLATS *(en italique : menu des primaires)*	***Cuisse de poulet basquaise*** **Cœur de filet de merlu**	***Saucisse de Toulouse*** **Cuisse de lapin**	***Poisson pané sauce aurore***	***Rôti de bœuf*** **Jambon grillé aux herbes**
ACCOMPAGNEMENTS *(en italique : menu des primaires)*	***Haricots verts*** **Flan provençal**	***Purée*** **Brocolis**	***Petits pois*** **Carottes persillées à la crème**	***Frites*** **Salsifis à la crème**
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	**Riz au lait** **Ananas** **Pomme au four** **Fruits au choix**	**Tartelette au chocolat** **Salade de fruits** **Compote de pommes** **Fruits au choix**	**Crumble aux pommes** **Pot de crème vanille** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Mousse au chocolat** **Poires au sirop** **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