COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 05 FEVRIER AU 09 FEVRIER 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Baguette flamekueche** **Salade camarguaise** **Carottes, chou et pommes**	**Soupe de courgettes** **Salade légumière** **Céleri rave**	**Terrine de poisson maison** **Salade mâche, pommes, carottes, œuf dur** **Chou fleur vinaigrette**	**Œuf mimosa** **Salade de museau vinaigrette** **Pamplemousse**
PLATS *(en italique : menu des primaires)*	***Rôti de dinde sauce épices du soleil*** **Hachis de poisson**	***Sauté de bœuf au poivron*** **Boudin blanc**	***Couscous poulet merguez*** **Cœur de filet de merlu safrané**	***Poisson du jour sauce dieppoise***
ACCOMPAGNEMENTS *(en italique : menu des primaires)*	***Tortis au beurre*** **Flan de légumes**	***Pommes persillées*** **Chou fleur au gratin**	***Semoule*** **Légumes couscous**	***Riz*** **Poêlée 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	**Entremets vanille** **Salade de fruits frais** **Mousse de fromage blanc** **Fruits au choix**	**Smoothie banane bio** **Compote de pommes caramélisées** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Moelleux aux pommes** **Ananas frais** **Poires au sirop** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Compote de pêches** **Pot de crème au chocolat** **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