COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 11 MARS AU 15 MARS 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Quiche emmental** **Salade de tortis au thon** **Carottes râpées céleri rémoulade**	**Duo de saucissons** **Radis beurre** **Wrap de crudités**	**Salade verte au chèvre** **Rillettes de thon pain nordique** **Chou fleur vinaigrette**	**Œuf mayonnaise** **Betteraves** **Pamplemousse**
PLATS *(en italique : menu des primaires)*	***Steak haché sauce poivre*** **Sauté de dinde au curry**	***Poulet basquaise*** **Boudin noir aux pommes**	***Rougail saucisse*** **Dahl de légumes**	***Filet de lieu noir sauce mikado*** **Pavé d'andouillette sauce camembert**
ACCOMPAGNEMENTS *(en italique : menu des primaires)*	***Pommes roesti*** **Flan de légumes**	***Haricots verts*** **Carottes persillées**	***Riz*** **Haricots rouges**	***Poêlée de courgettes*** **Pommes vapeur**
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 granola** **Compote pomme cassis** **Salade de fruits** **Fruits au choix**	**Muffin au citron** **Mousse de fromage blanc** **Fruits au sirop** **Fruits au choix**	**Gâteau coco caramel nappé de chocolat** **Pomme au four** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Smoothie banane bio** **Salade de fruits frais** **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