COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 12 FEVRIER AU 16 FEVRIER 2024

	Lundi	*Mardi Gras*	*Jeudi* *Nouvel an chinois*	*Vendredi*
ENTREES	**Méli-mélo d'entrées chaudes** **Chou rouge vinaigrette** **Salade Marco Polo**	**Salade de crêpes** **Wrap de crudités** **Pâté de foie**	**Nem au poulet** **Samossa de légumes** **Salade chinoise**	**Salade de chèvre** **Œuf mimosa** **Pamplemousse**
PLATS *(en italique : menu des primaires)*	***Palette de porc à la diable*** **Filet de poulet**	***Hachis Parmentier*** **Cœur de filet de merlu sauce du jardin**	***Émincé de dinde asiatique*** **Hampe de bœuf grains de sésame**	***Poisson meunière*** **Omelette**
ACCOMPAGNEMENTS *(en italique : menu des primaires)*	***Lentilles vertes*** **Brocolis**	***Salade*** **Purée de céleri**	***Riz cantonais*** **Nouilles chinoises et légumes**	***Blé*** **Gratin de courgettes**
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** **Compote de pommes** **Salade fruits frais** **Fruits au choix**	**Crêpe au chocolat** **Crêpe tatin chantilly** **Pêches au sirop** **Fruits au choix**	**Gâteau chinois** **Ananas frais** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Fromage blanc** **Compote pomme cassis** **Smoothie banane bio** **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