COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 18 MARS AU 22 MARS 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Accras** **Salade terroir** **Betteraves**	**Soupe aux légumes** **Mortadelle cornichons** **Wrap de crudités**	**Crêpes au jambon** **Salade acidulée** **Taboulé d'hiver**	**Œuf sur lit de salade** **Salade dauphinoise** **Pamplemousse**
PLATS *(en italique : menu des primaires)*	***Sauté de poulet thym et citron*** **Papillote de merlu petits légumes**	***Bœuf mode*** **Tripes à la mode de Caen**	***Rôti de porc aux herbes*** **Omelette**	***Blanquette de saumon*** **Jambon sauce madère**
ACCOMPAGNEMENTS *(en italique : menu des primaires)*	***Tortis*** **Mélange wok de légumes**	***Pommes vapeur persillées*** **Brocolis**	***Petits pois carottes*** **Flan de courgettes**	***Riz*** **Légumes blanquette**
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 mangue abricot** **Poires au sirop** **Compote de pêches** **Fruits au choix**	**Moelleux au chocolat** **Salade de fruits frais** **Pana cotta coulis de framboises** **Fruits au choix**	**Crumble aux pommes** **Ananas frais** **Cocktail de fruits** **Fruits au choix**	**Crème vanille** **Compote de poires** **Fromage blanc** **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