




**AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 12 Novembre AU 15 Novembre 2024 - BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe La verrine du jour Les bocaux d'Antan L'assiette poisson ou œufs		Pizza	Potage du chef	Cake au fromage	Macédoine
			Salade d'endives	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes
			Salade thon-mâis	Salami	Salade mexicaine	Pâté de campagne
			Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
		Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings				
			Gratin de burternut/ pomme de terre aux lardon	Pâte à la bolognaise	Pot-au-feu	Cordon bleu
			Poisson à la crème de champignon	Calamar à la romaine	Pot-au-feu de la mer	Falafels
			Boulgour	Penne	Légumes du pot	Frite
			Gratin de burternut	Courgette à la provençale	Pommes vapeur	Purée de légumes
PLATS CHAUDS	soir		Quiche Lorraine	Saucisse/lentille	Croissant jambon	
		Filet de poisson du jour sce				
	soir		Quiche au fromage	poisson a la provençale	Croissant fromage	
			Salade/ pomme de terre rissolée	Lentille/chou fleur	Salade/frite	



PL		KIOSQUE BRASSERIE									
	Les grillades										
	Le Burger										
GARNITURES	Féculent		KG		KG		KG		KG		KG
	Légume vert BIO		KG		KG		KG		KG		KG
	Légume		KG		KG		KG		KG		KG
PRODUITS LAITIERS		Plateau de fromages (pâte ferme, pâte molle,...) dont à minima 1 0% et 1 									
		Assortiments de laitages dont à minima 1  1 nature, 1 à 0%, 1 aux fruits									
DESSERTS	Dessert'bar	Fromage blanc 0% & Fromage blanc 20%									
		Compote									
		Corbeille de fruits frais de saison dont à minima 1 									
	La verrine du jour		Riz au lait		Roulé au chocolat		Pomme au four		Beignet au pommes		
	La pâtisserie du jour		Fromage blanc		Compote		Mousse chocolat		Crêpe		
	La pâtisserie 3		Eclair		Banane grillé		Coupelle d'agrumes		Compote		

