



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

HORS D'ŒUVRE

Bar à soupe
La verrine du jour
Les bocaux d'Antan
L'assiette poisson ou œufs

Salad'bar

midi
midi
midi
midi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
soir

	Quiche Lorraine	Saucisse/lentille	Croissant jambon	
Filet de poisson du jour sce				
	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	

