



		<b>AB1044 COLLEGE IDF</b> <b>MENU DU 16 Décembre 2024 - au 19 Décembre BASE 550 couverts</b>							
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salad'bar	Bar à soupe	Terrine aux trois légumes	Flammekuech	Pâté de campagne				
		La verrine du jour	Salami	Piemontaise	Feuille de vigne farçie au riz	MENU			
		Les bocaux d'Antan	Caviar d'aubergine	Carotte rapée	Salade composée	NOEL			
		L'assiette poisson ou œufs	Salade verte	Salade verte	Salade verte				
	<b>Chaque jour :</b> 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings								
		midi	Normandin de veau	Rôti de porc	Sauté de poulet au curry				
		midi	Dos de colin	Paupiette du pecheur	Brandade de poisson	Joyeuses fêtes de fin d'année			
		midi	Boulgour	Pâte	Purée pomme de terre				
		midi	Poêlée de légumes	Poêlée de chou	Carotte				
	<b>PLATS CHAUDS</b>	soir	Bolognaise	Croissant au jambon	Cuisse poulet grillé sauce champignon	Joyeuses fêtes de fin d'année			
<b>salade</b>									
soir		Poisson à la crème	Croissant au fromage	Filet de lieu sauce beurre blanc					
		<b>Filet de poisson du jour sce</b>							
		Pâte/ purée de légumes	Salade/frite	Pomme duchesse/Brocoli					
<b>PRODUITS LACTIERS</b>	Plateau de fromages (pâte ferme, pâte molle,...) dont à minima 1 0% et <b>1 Bio</b>								





PRODUITS LAITIERS		Assortiments de laitages dont à minima <b>1 Bio</b> , 1 nature, 1 à 0%, 1 aux fruits							
DESSERTS	Dessert'bar	Fromage blanc 0% & Fromage blanc 20%							
		Compote							
		Corbeille de fruits frais de saison <b>dont à minima 1 bio</b>							
		Eclair chocolat		Riz au lait		Entremet pistache		Dessert du jour	
	La verrine du jour								
	La pâtisserie du jour								
	La pâtisserie 3								
		Entremet du jour		Donuts		Salade de fruits		Beignet au pomme	
		Fromage blanc		Compote		Tarte au chocolat		Crème à la vanille	