









**AB1044 COLLEGE IDF  
MENU DU 11 Mai au 15 mai 2026 BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Bar à soupe	Macédoine de légumes	Quiche aux poireaux	Pâté de campagne			
	La verrine du jour	Mortadelle	Wrap au poulet	Friand au fromage			
	Les bocaux d'Antan	Sardine à la moutarde	Melon charentais	Salade betterave			
	L'assiette poisson ou œufs	Salade verte	Salade verte	Salade verte			
	Salad'bar	<b>Chaque jour :</b> 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings  					
		midi	Cuisse de poulet Roti au thyn	Hachi-parmentier	Escalope Viennoise		
		midi	Poisson aux petit légumes	Paupiette de saumon	Omlette au fromage		
		midi	Semoule	Purée de pomme de terre	Pâtes sautées aux champignons frais		
		midi	Tomate provencale	Chou de bruxelle	Haricots vert sauté a l'ail		

<b>PLATS CHAUDS</b>	soir	Saucisse grillée	Cordon bleu				
	soir	Beignet de poisson	Dos de colin				
		<b>Filet de poisson du jour sce</b>					
		Epinard/ Pomme noisette	Riz/Poêllée de légumes				



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	Eclair chocolat		Riz au lait		Entremet pistache					
	La pâtisserie du jour	Pasteque		Donuts		Salade de fruits					
	La pâtisserie 3	Fromage blanc		Melon vert		Tarte au chocolat					

