







			AB1044 COLLEGE IDF MENU DU 16 au 20 FÉVRIER 2026 - BASE 550 couverts												
			Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi				
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	La verrine du jour	Les bocalx d'Antan	L'assiette poisson ou œufs	Salad"bar	Baguette gratinée		Wrap au thon		Salade au bleu		Nems		Carotte rapée	
						Salade piémontaise		Rillettes/toasts		Salade verte au surimi		Salade de boulgour		Terrine aux Poisson	
						Salade de betterave		Salade composée		Salami		Céleri rémoulade		Jambon cru	
						Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings														



PL	Les grillades		KIOSQUE BRASSERIE											
			  											
	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		Mousse chocolat		Semoule au lait		Crème vanille		Tarte chocolat		Mousse café			
	La pâtisserie du jour		Beignet au pomme		Tiramisu		Pomme au four		Chou vanille		Genoise roulé			
	La pâtisserie 3		Fromage blanc		Compote de framboise		Poire au sirop		Entremet praline		Salade d'ananas			