



AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 16 Mars au 20 Mars 2026 - BASE 550 couverts

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Baguette	Houmous de pois chiche	Salade d'endives	Salade de chou rouge	Salade de pâtes	
		Salade de concombre feta	Salade d'haricot vert	Oeuf mayonnaise	Pâté de foie	Terrine au poisson	
		Rosette	Pâté de campagne	Taboulet	Macédoine de légumes	Salami	
		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salad'bar	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings					
		Chili con carne	Escalope de dinde	Saucisse de francfort	Sauté de porc aux épices	Paupiette de veau	
		Chili con pescado	Dos de colin	Filet de poisson	Poisson	Saumonette	
		Riz	Pâtes	Pomme de terre au four	Butternut rôti	Pomme noisette	
		Haricot rouge	Haricot beurre	Fondue de poireaux	Semoule	Brocolis	
PLATS CHAUDS	soir	Steak haché de veau	Sauté de poulet à la moutarde	Fricadelle de Bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet rôti		
		Filet de poisson du jour sce					
		Panné végétal	Poisson à la bordelaise	Dos de colin au citron	Beignet de poisson		
		Purée de pomme de terre/ chou romanesco	Gratin de pâtes/purée de légumes	Riz/petit pois	Boulgour/Sauté de carotte		



		KIOSQUE BRASSERIE									BIO
PL	Les grillades Le Burger										
			KG		KG		KG		KG		KG
GARNITURES	Féculent										
	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	Crème vanille		Ananas		Gâteau		Beignet au sucre		Mousse framboise	
	La pâtisserie du jour	Gauffre		Tarte chocolat		Buche à la praline		Poire au amandes		Salade de fruits	
	La pâtisserie 3	Compote		Compote de Pommes		Fromage blanc		Entremet vanille		Crumbles	

newrest
restauration