



**AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024 - BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Macédoine de legumes	Salade de pâte au thon	Coleslaw	Melon	Houmous	
	La verrine du jour	Mortadelle	Salade de tomate	Paté de campagne	Salade de betterave	Surimi mayo	
	Les bocaux d'Antan	salade de concombre	Salami	Radis beurre	Salade de blé	Mousse de foie	
	L'assiette poisson ou œufs	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  					
		midi	Cuisse de poulet basquaise	Pâte carbonara	Duo de saucisse	escalope viennoise	Boulette de veau
		midi	Beignet de calamar	Paupiette de saumon	QUENELLE BROCHET	poisson	Poisson
		midi	Semoule	Pâte	Purée	riz	Frite
		midi	Ratatouille	Chou de bruxelle	Haricots vert	petit pois carotte	Brocolis
	PLATS CHAUDS	soir	Croissant au jambon	Hachis parmentier	pizza fromage ou jambon salade verte	Patiflette lardon/ nature	
Quiche au fromage			Brandade de poisson		Filet de poisson du jour		
Filet de poisson du jour sce							
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		Dessert du jour		Mousse citron		
	La pâtisserie du jour	Entremet du jour		Donuts		Salade de fruits		Beignet au pomme		Salade de fruits		
	La pâtisserie 3	Fromage blanc		Compote		Tarte au chocolat		Genoise roulé		Dessert du jour		