







		AB1044 COLLEGE IDF MENU DU 22 juin au 26 juin BASE 550 couverts											
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
HORS D'ŒUVRE Salad'bar	Bar à soupe	Piemontaise		Radis beurre		Pâté de campagne		Carotte rapée a la menthe		Salade de betterave			
	La verrine du jour	Mortadelle		Taboulet		Pomelos		Sardine		Œuf Mayo			
	Les bocaux d'Antan	Melon charentais		Guacamole d'avocat		Salade de tomate au oignon rouge		Beignet de salsifit sauce tartare		Wrap au thon			
	L'assiette poisson ou œufs	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte			
		Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings  											
	midi	Rissolette de veau		Haut de cuisse de poulet grillée		Tomate farcie		Rougail saucisse		Hot-dog			
	midi	Dos de colin		Poisson à la bordelaise		Papillote de poisson		Filet de lieu		Burger au poisson			
	midi	Penne		Semoule		Boulgour		Riz		Frite			
	midi	Courgette provençale		Purée de carottes		Brocolis		Haricot vert		Carotte sautée			
	PLATS CHAUDS Les grillades Le Burger	soir											
soir													
Filet de poisson du jour sce													
KIOSQUE BRASSERIE													
													



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 Café		Melon jaune		Flan à la vanille		Dessert du jour		Tarte au pomme	
	La pâtisserie du jour	Pastèque		Beignet au chocolat		Salade de fruits		Beignet au pomme		Clafouti	
	La pâtisserie 3	Fromage blanc crème de marron		Compote		Tartelette au fraise		Pudding		Fromage blanc	