

**AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 25 mai au 29 mai 2026 BASE 550 couverts**

HORS D'ŒUVRE

Bar à soupe
La verrine du jour
Les bocaux d'Antan
L'assiette poisson ou œufs

Salad'bar

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endive au pomme	Wrap au thon	Tarte fine à la tomate	Rosette
	Pizza	Salade de radis	Salade de radis noir	Melon charentais
	Pomelos	Salade d'endive au bleu	Salade de cœur de palmier	Avocat vinaigrette
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte

Chaque jour :

3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO)
Une sélection de toppings



midi	Sauté de poulet à l'indienne	Cordon bleu	Rôti de dinde	Pilon de poulet a la mexicaine
midi	Brandade de poisson	Papillotte de poisson	Paupiette de saumon	Poisson à la bordelaise
midi	Semoule	Spaghetti	Riz au petit pois	Frite
midi	Courgette sautée	Poêlée de champignon	Gratin de chou fleur	Endive Braisé





PLATS CHAUDS

soir

soir

Steak haché de veau	Nuggets	Côte de porc rôtie
Papillotte de poisson	Poisson meunière	Beignet de poisson
Filet de poisson du jour sce		
Coquille/Poêlée de légumes	pomme noisette/ Haricot vert	Poêlée de carotte/pomme de terre rissolée



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

