



AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 30 Mars - au 03 Avril 2026 BASE 550 couverts

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Terrine de légumes	Rillette de thon	Assiette de charcuterie	Pâté de campagne	Pâté en croute	
		Rosette	Salami	Hot-dog de volaille	Quiche Loraine	Céleri remoulade	
		Filet de maquereau	Salade de betterave	Taboulet	Salade de chou rouge	Œuf Mayonaise	
		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					
		Roti de dinde sauce champignon	Cordon bleu	Sauté de porc au curry	Paella/poulet	Boulette de bœuf	
		Paupiette de saumon	Filet de rouget	Brandade de poisson	Poisson	Poisson meunière	
		Blé	Penne	Purée de pomme de terre	Riz	Semoule	
		Courgette provençale	Epinard	Lentille	Haricot vert	Carottes sautées	
METS CHAUDS	soir	Jambon rôti	Ravioli au bœuf	Hachi-parmentier	Saucisse		
		Poisson à la bordelaise	Ravioli au épinard	Poisson sauce tomate	Omellette		
		Pomme de terre sautée/Brocolis	Purée de carotte	Purée PDT/ Petit pois	Quinoa /chou fleur		
	soir	Filet de poisson du jour sce					



		KIOSQUE BRASSERIE									BIO
PL	Les grillades		WOLAILLE	FlaRets	VF						
GARNITURES	Féculent			KG		KG		KG		KG	KG
				KG		KG		KG		KG	KG
				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 								
			Beignet au chocolat		Riz au lait chocolat		Tarte au pomme		Flan au péche		Mousse citron
	La verrine du jour		Entremet vanille		Eclair café		Clafouti		Beignet au pomme		Salade de fruit
			Fromage blanc		Compote		Pêche au sirop		Crème à la vanille		Tarte au poires