



**AB1044 COLLEGE IDF  
MENU DU 31 Mars au 04 Avril 2025 - BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Bar à soupe	Pizza au fromage	Rillettes de thon	Pâté de foie		Salade de concombre feta		
	La verrine du jour	Céleri remoulade	Œuf Mayo	Wrap	MENU	Terrine au poisson		
	Les bocaux d'Antan	Rosette	Salade de fond d'artichaud	Salade de betterave	A	Assiette de charcuterie		
	L'assiette poisson ou œufs	Salade verte	Salade verte	Salade verte	THEME	Salade verte		
		<b>Chaque jour :</b> 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings						
		 						
		midi	Sauté de dinde aux champignons	Côte de porc grillé	Bolognaise		Filet de colin	
		midi	Saumonette	Dos de colin	Paupiette du pêcheur		Poisson à la bordelaise	
		midi	Riz	Boullgour	Pâte		Semoule	
		midi	Butternut	Chou-fleur	Fondu de poireaux		Brocolis	
<b>PLATS CHAUDS</b>								
		soir	Raviolis au bœuf	Sauté de poulet au curry	Steak haché de veau	Poulet Panée		
			<b>Filet de poisson du jour sce</b>					
		soir	Raviolis au épinard	Poisson meunière	Dos de colin au citron	Dos de colin		
		soir	Poêlée de légumes	Gratin de pâte/poêlée de légumes	Riz/petit pois	Pomme noisette/Sauté de carotte		



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 									
	La verrine du jour	Crème vanille		Ananas		Gâteau		Beignet au sucre		Mousse framboise	
	La pâtisserie du jour	Gaufre		Tarte chocolat		Bûche à la praline		Poire aux amandes		Salade de fruits	
	La pâtisserie 3	Compote		Compote de Pommes		Fromage blanc		Entremet vanille		Crumbles	

