







**AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 04 mai au 8 mai 2026- BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Avocat vinaigrette	Salade arlequin	Salade de champignon	Salade de pâte		
	La verrine du jour	Terrine de campagne	Salade de pomme de terre au jambon	Demi œuf à la russe	Terrine au poisson		
	Les bocaux d'Antan	Macédoine de légumes	Radis/beurre	Coleslaw	Rosette		
	L'assiette poisson ou œufs	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte		
	Salad'bar	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings  					
		midi	Rissolette de veau	Sauté de dinde à la tomate	Saucisse de francfort	Paupiette	FERIER
		midi	Dos de colin	Dos de lieu à l'extragon	Beignet de calamars	filet de saumon	
		midi	Riz	Penne au pesto	Boulgour	Frite	
		midi	Courgette sautée	Chou romanesco sauté	Fondu de poireaux	Brocolis	
	PLATS CHAUDS	soir	Cervelas orloff	Sauté de poulet à la moutarde	Boulette de bœuf		
Filet de poisson du jour sce							
soir		Paupiette de poisson	Poisson à la bordelaise	Poisson meuniere			
Filet de poisson du jour sce							
		Pomme noisette	Boulgour /purée de légumes	Penne/haricot vert			



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			
	La pâtisserie du jour	Gauffre		Tarte chocolat		Pastèque		Poire au amandes			
	La pâtisserie 3	Compote		Compote de Pommes		Fromage blanc		Entremet vanille			

