



**AB1044 COLLEGE IDF**  
**MENU DU 09 Février AU 13 Février 2026 - BASE 550 couverts**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Bar à soupe	Pizza au fromage	Rillette de thon	Pâté de foie			Salade de concombre feta
		Céleri remoulade	Œuf Mayo	Wrap	MENU		Terrine au poisson
		Rosette	Macédoine de légumes	Salade de betterave	A		Assiette de charcuterie
		Salade verte	Salade verte	Salade verte	THEME		Salade verte
	<b>Chaque jour :</b> 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings						
	Salad'bar	Saute de dinde aux champignons	Côte de porc grillé	Bolognaise			Paupiette de veau
		Saumonette	Dos de colin	Paupiette du pêcheur			Poisson à la bordelaise
		Riz	Boulgour	Pâte			Frite
		Butternut	Chou-fleur	Fondue de poireaux			Brocolis
<b>MATS CHAUDS</b>	soir	Raviolis au bœuf	Sauté de poulet au curry	Steak haché de veau	Poulet Pané		
		<b>Filet de poisson du jour sce</b>					
		Raviolis au épinard	Poisson meunière	Dos de colin au citron	Dos de colin		
		Poêlée de légumes	Gratin de pâtes/poêlée de légumes	Riz/petit pois	Pomme noisette/Sauté de carotte		



		KIOSQUE BRASSERIE								BIO	
PL	Les grillades		WOLAILLE	F	F	Rets	V				
GARNITURES	Féculent			KG		KG		KG		KG	
	Légume vert BIO			KG		KG		KG		KG	
	Légume			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 <b>dont à minima 1 </b>								
	La verrine du jour		Crème vanille		Ananas		Gâteau		Beignet au sucre		Mousse framboise
	La pâtisserie du jour		Gauffre		Tarte chocolat		Bûche à la praline		Poire aux amandes		Salade de fruits
	La pâtisserie 3		Compote		Compote de Pommes		Fromage blanc		Entremet vanille		Crumbles