

			AB1044 COLLEGE IDF MENU DU 15 Décembre 2025 - au 19 Décembre BASE 550 couverts											
			Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Salad'bar	Terrine aux trois légumes		Flammekuech		Pâté de campagne							
			Salami		Piemontaise		Feuille de vigne farçie au riz		MENU					
			Caviar d'aubergine		Carotte rapée		Salade composée		NOEL					
			Salade verte		Salade verte		Salade verte							
	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings													
														
	midi		Normandin de veau		Rôti de porc		Sauté de poulet au curry							
	midi		Dos de colin		Paupiette du pecheur		Brandade de poisson		Joyeuses fêtes de fin d'année					
	midi		Boulgour		Pâte		Purée pomme de terre							
	midi		Poêlée de légumes		Poêlée de chou		Carotte							
PLATS CHAUDS														
			soir	Bolognaise		Sauté de porc au chorizo		Cuisse poulet grillé sauce champignon		Joyeuses fêtes de fin d'année				
			salade											
			soir	Poisson à la crème		Poisson blanc		Filet de lieu sauce beurre blanc						
			Filet de poisson du jour sce											
			Pâte/ purée de légumes		Riz/Romanesco		Pomme duchesse/Brocoli							



PL	Les grillades		KIOSQUE BRASSERIE										BIO	
			  											
	Le Burger													
GARNITURES	Féculent			KG			KG			KG			KG	BIO
	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 dont à minima 1 											
	La verrine du jour		Eclair chocolat		Riz au lait		Entremet pistache		Dessert du jour					
	La pâtisserie du jour		Entremet du jour		Donuts		Salade de fruits		Beignet au pomme					
	La pâtisserie 3		Fromage blanc		Compote		Tarte au chocolat		Crème à la vanille					