

			AB1044 COLLEGE IDF MENU DU 16 juin au 20 juin BASE 550 couverts															
			Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi							
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	La verrine du jour	Les bocalx d'Antan	L'assiette poisson ou œufs	Salad'bar	Tomate mozzarella		Radis beurre		Pâté de campagne		Carotte rapée a la menthe		Pizza				
						Mortadelle		Tarte fine aux légumes		Pomelos		Œuf Mayo		Melon charentais				
						Salade de concombre à la burrata		Guacamole d'avocat au surimi		Salade de tomate au oignon rouge		Beignet de salsifit sauce tartare		Rillette de thon				
						Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte				
	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings																	
PLATS CHAUDS		soir	soir	Tenders de poulet		Merguez		Moussaka		Escalope de dinde aux champignon								
				Paupiette de poisson		Dos de Lieu		Dos de colin		Poisson meunière								
				Filet de poisson du jour sce														
				Pomme noisette/ poêlée de légumes		Boulgour/ sauté de courgette		Riz/aubergine		Penne/carotte sautée								



PL	Les grillades		KIOSQUE BRASSERIE											
			  											
	Le Burger													
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 dont à minima 1 											
	La verrine du jour		Eclair Café		Melon jaune		Flan à la vanille		Dessert du jour		Tarte au pomme			
	La pâtisserie du jour		Pastèque		Beignet au chocolat		Salade de fruits		Beignet au pomme		Clafouti			
	La pâtisserie 3		Fromage blanc crème de marron		Compote		Tartelette au fraise		Pudding		Fromage blanc			