



AB1044 COLLEGE IDF
MENU DU 26 Janvier - au 30 Janvier BASE 550 couverts

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'ŒUVRE	Bar à soupe	Terrine de légumes		Assiette de charcuterie	Perle au saumon	Paté en croute	
		Rosette	MENU A THEME	Hot-dog de volaille	Quiche Loraine	Céleri remoulade	
		Filet de maquereau		Taboulet	Salade de chou rouge	Œuf Mayonaise	
		Salade verte		Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salad'bar	Chaque jour : 3 Crudités + 1 crudité (dont 1 BIO) Une sélection de toppings					
		Pilon de poulet a la Mexicaine		Esaclope vienoise maison	Cassoulet	Assiette Kebab	
		Poisson du jour	MENU A THEME	Brandade de poisson	Poisson	Poisson meuniere	
		Boulgour au épice		Purée de pomme de terre	Riz	Frite	
		Courgette provençale		Haricot Beurre	Haricot blanc	Chou blanc mariné	
MATS CHAUDS	soir	Bourguignon de bœuf	Ravioli au bœuf	Sauté de porc aux épices	Saucisse		
		Poisson a la bordelaise	Ravioli au épinard	Poisson sauce tomate	omellette		
		Filet de poisson du jour sce					
		Purée de pomme de terre/ Haricot vert	Riz/ purée de carotte	Pate/ Petit pois	Pomme de terre sauté/Ratatouille		



		KIOSQUE BRASSERIE								BIO	
PL	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  nature, 1 à 0%, 1 aux fruits									
DESSERTS	Dessert'bar	Fromage blanc 0% & Fromage blanc 20%									
	La verrine du jour	Compote									
	La pâtisserie du jour	Corbeille de fruits frais de saison dont à minima 1 									
	La pâtisserie 3	Beignet au chocolat		Riz au lait chocolat		Tarte au pomme		Flan au péche		Mousse citron	
		Entremet vanille		Eclair café		Clafouti		Beignet au pomme		Salade de fruit	
		Fromage blanc		Compote		Pêche au sirop		Crème à la vanille		Tarte au poires	

newrest
restauration