

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Bon
appétit !



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du 25 Septembre 2023 au 29 Septembre 2023

Lundi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- PASTÈQUE
- SAUCISSON A AIL

- WING DE POULET MARINÉS **LOCAL**
- ESCALOPE DE DINDE A LA NORMANDE **LOCAL**
- MERGUEZ DE BREBIS **LOCAL**

- PÂTES
- RATATOUILLE

- LAITAGE

- ÎLES FLOTTANTE OU 
- YAOURT AUX FRUITS OU 
- RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT 

Mardi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- MELON JAMBON CRU
- SALADE DE PÂTES AU CHORIZO

- CROUSTY FROMAGE BIO 
- POISSON PANÉ **LOCAL**
- PAPILOTE DE POISSON FRAIS

- RIZ AU LÉGUMES
- HARICOTS VERTS

- LAITAGE

- FRUITS OU
- ENTREMET VANILLE OU
- MOUSSE CHOCO COCO

Jeudi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- CERVELAS VINAIGRETTE
- SURIMI MAYONNAISE

- DUO DE SAUSISSE
- DOS CABILLAUD SAUCE
BEURRE BLANC CITRONNÉ

- CHOUX CHOUCROUTE
- POMMES VAPEUR **LOCAL**

- LAITAGE

- GÂTEAUX ZÉBRÉ 
- TARTE AU POIRE  **LOCAL**
- FROMAGE BLANC GOURMAND **LOCAL**

Vendredi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- SALADE DE POMMES DE TERRE
- SALADE DE RIZ AU SURIMI

- GRATIN DE GNOCCHI
A LA TOMATE
- CROC MONSIEUR BISTROT 

- SALADE VERTE **LOCAL**

- LAITAGE

- CRÈME DESSERT PICARDE OU **LOCAL**
- COMPOTE PICARDIE 
- FRUITS

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Chef de cuisine