

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 16 Octobre 2023 au vendredi 20 Octobre 2023

Lundi HOMMAGE AUX
PROFESSEURS

- CRUDITÉS OU **LOCAL**
- PÂTÉ EN CROÛTE OU
- PASTÈQUE
- TORTELLINI AU SAUMON ET
RICOTTA ÉPINARD OU
- TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA
- BOL DE SALADE **LOCAL**
- ÉPINARD A LA CRÈME
- LAITAGE
- FRUITS OU
- PARIS BREST CRÈME PRALINÉ
- CRÈME DESSERT PICARDE **LOCAL**

Mardi CROSS DU
COLLÈGE

- CRUDITÉS **LOCAL**
- RILLETES DE PORC OU
- SALADE CAESAR
- RÔTI DE VEAU BIO
SAUCE CHAMPIGNONS
- SAUCISSE DE TOULOUSE **LOCAL**
- POMME RISSOLÉE
- ENDIVES BRAISÉE **LOCAL**
- LAITAGE
- FRUITS OU
- YAOURT AU CHOIX OU
- GÂTEAU POIRE CHOCOLAT

Jeudi MENU
D'HALLOWEEN

**ENTRÉE
D'HALLOWEEN**

**PLAT
D'HALLOWEEN**

**LEGUMES
D'HALLOWEEN**

LAITAGE

**DESSERT
D'HALLOWEEN**

Vendredi OCTOBRE
ROSE

- CRUDITÉS **LOCAL**
- SURIMI SAUCE COCKTAILS
- MOUSSE D' OCTOBRE ROSE
- JAMBON GRILLÉ OU
- BOULE DE BŒUF
- SAUCE TOMATE
- SEMOULE
- LÉGUME COUSCOUS
- LAITAGE
- FRUITS OU
- GOURMANDISE D' OCTOBRE ROSE OU
- CROUSTILLANT D' OCTOBRE ROSE

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine