

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 6 novembre 2023 au vendredi 10 novembre 2023

Lundi 6

- CRUDITÉS OU **LOCAL**
- SURIMI MAYONNAISE
- MACEDOINE DE LÉGUMES

- ESCALOPE VIENNOISE
- DOS DE COLIN
(SAUCE HOLLANDAISE)

- RIZ VAPEUR
- GRATIN DE LÉGUMES

- FROMAGE

- SALADE DE FRUITS OU
- DONUTS CHOCOLAT OU
- COMPOTE PICARDE **LOCAL**

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mardi 7

- CRUDITÉS **LOCAL**
- PÂTÉ EN CROÛTE OU
- MAÏS AU THON

- FILET DE POULET MARINÉS
- MERGUEZ DE BOEUF
(SAUCE CURRY)

- SEMOULE COUSCOUS
- PATATE DOUCE RÔTI

- FROMAGE

- FRUIT OU
- ILES FLOTTANTE 
- TARTE AUX POMMES  **LOCAL**

Jeudi 9

- CRUDITÉS OU
- PÂTÉ LOCAL OU **LOCAL**
- SAUCISSON A AIL

- CRÉPINETTE DE PORC OU **LOCAL**
- SAUCISSE FUMÉE OU
- AILE DE RAIE

- JARDINIÈRE DE LÉGUMES
(PETIT POIS, POMMES DE TERRE,
CAROTTES, NAVETS, OIGNONS)

- FROMAGE

- FRUIT OU
- FLAN AU LAIT FRAIS. **LOCAL**
(VANILLE OU CHOCOLAT OU
PISTACHE OU CAFÉ)

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine

Vendredi 10

- CRUDITÉS **LOCAL**
- WRAPS DIVERS OU
- SALADE COMPOSÉE

- ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ OU
- BOULE DE BŒUF SAUCE TOMATE

- PÂTES LOCALE **LOCAL**
- COURGETTES A LA ROMAINE

- FROMAGE

- FRUITS OU
- YAOURT FERMIER OU **LOCAL**
- ROCHER COCO OU  **LOCAL**
- MOUSSE CHOCOLAT