

# Collège Louis Pasteur Nesle

## Menu



Bon  
appétit !



Produit BIO  
Producteur local



100%  
fait maison



Produit BIO

**LOCAL**

Produit de  
la Somme

Semaine du lundi 20 novembre e 2023 au vendredi 24 novembre 2023

### Lundi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- RILLETES DE PORC
- SAUCISSON A LA IL

- ROTI DE BŒUF BIO OU 
- NUGGETS DE POULET  
SAUCE MAROILLES PICARD **LOCAL**

- PÂTES **LOCAL**
- PATATE DOUCE RÔTI

- LAITAGE

- BEIGNET FRAMBOISE OU
- FROMAGE BLANC GOURMAND
- FRUITS

### Mardi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- SALADE DE PÂTES AU SURIMI
- FRIAND FROMAGE

- CRÉPINETTE SAVEUR MERGUEZ
- LANGUE DE BŒUF SAUCE  
PIQUANTE A L ANCIENNE 

- RIZ
- LÉGUME AU JUS CAROTTE NAVET  
CÉLERIS , POMME DE TERRE **LOCAL**

- LAITAGE

- BANANE GOURMANDE AU CHOCOLAT
- PAIN PERDU MAISON OU 
- YAOURT A BOIRE

### Jeudi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- ŒUF DUR MIMOSA  
- WRAPP AU JAMBON

- ROUELLE DE PORC A L ANANAS **LOCAL**
- POISSON PANE A LA TOMATE

- PURÉE CAROTTES ET POMME  
DE TERRES **LOCAL**
- HARICOT VERT

- LAITAGE

- GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT 
- FRUITS OU
- TIRAMISU MANGUE ANANAS 

### Vendredi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- PÊCHE AU THON OU
- CAKE JAMBON FROMAGE

- STEAK BLÉ TOMATE MOZZA
- ENDIVE AU JAMBON GRATINÉE OU

- SEMOULE AUX ÉPICES DOUCE
- BOL DE SALADE **LOCAL**

- LAITAGE

- FRUITS OU
- CRÈME CARAMEL OU 
- RIZ AU LAIT CHOCOLAT OU VANILLE

Mme D'Isidora Christine  
Principale

Mme Teste Catherine  
Cheffe de cuisine