

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Bon
appétit !



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 27 novembre e 2023 au vendredi 1 décembre 2023

Lundi

- CRUDITÉS
- SURIMI MAYONNAISE
- CRÊPE JAMBON FROMAGE

- POISSON PANÉ OU
- CRÉPINETTE AUX ÉPICES OU **LOCAL**
- MERGUEZ

- BLÉ A LA TOMATE
- CHOUX FLEUR AU GRATIN

- LAITAGE

- BANANE GOURMANDE AU CHOCOLAT OU
- YAOURT AU CHOIX
- FRUITS

Mardi

- CRUDITÉS
- PÂTE EN CROUTE
- FEUILLETÉ HOT DOG

- JAMBON GRILLÉ
- CROUSTY FROMAGE
- SAUCE POIVRE

- RIZ
- COURGETTE A LA ROMAINE

- LAITAGE

- GAUFRE SAUCE CHOCO ET CHANTILLY
- YAOURT A BOIRE OU
- FRUITS

Jeudi

- CRUDITÉS
- CEUF DUR MIMOSA
- QUICHE PIZZA

- FILET DE POULET TANDORI
- SAUTÉ DE POIS ET BLÉ OU
- AILE DE RAIE AU CAPRES

- POMME DE TERRE RÔTIE
- BASILIC TOMATE **LOCAL**
- CAROTTE VAPEUR

- LAITAGE

- ILE FLOTTANTE OU
- MOUSSE CHOCO/COCO
- POMME RÔTIE ET SON CRUMBLE AU SPÉCULOOS

Vendredi

- CRUDITÉS
- RILLETES DE PORC
- AVOCAT CREVETTE

- BŒUF BOLOGNAISE **LOCAL**
- CRÈME AUX 2 SAUMONS ET POIREAUX

- PÂTES LOCAL BIO
- CHAMPIGNONS

- LAITAGE

- FRUITS OU
- YAOURT OU
- CLAFOUTIS POMMES

Mme D'Isidora Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine