

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Bon
appétit !



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO


LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 13 novembre e 2023 au vendredi 17 novembre 2023

Lundi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- FRIAND SAUCISSE
- CERVELAS VINAIGRETTE

- STEAK DE BŒUF BIO OU 
- CHIPOLATA GRILLÉ
- SAUCE MAROILLES PICARD **LOCAL**

- FRITES FRAICHE **LOCAL**
- ENDIVE BRAISÉES

- LAITAGE

- ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ
- YAOURT OU
- FRUITS

Mardi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- TABOULÉ OU
- SURIMI MAYONNAISE

- SAUTE DE POULET PROVENÇAL OU
- BÂTONNET DE COLIN

- BLÉ TENDRE
- CAROTTE AU CURRY **LOCAL**

- LAITAGE

- FRUITS OU **LOCAL**
- FROMAGE BLANC GOURMAND OU
- LIÉGEOIS CHOCOLAT



Jeudi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- SALADE DE POMME DE TERRE AU HARENG 
- ŒUF DUR 

- CERVELAS ALSACIEN OU
- FILET DE POULET ROTI

- PÂTES **LOCAL**
- POIREAUX A LA CREME

- LAITAGE

- GÂTEAU ROULÉ CHOCOLAT OU
- CONFITURE DE FRAISE OU 
- POMMES RÔTIE AU SPECULOOS 
- FRUITS



Vendredi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- COCKTAIL DE CREVETTE
- PÂTE EN CROUTE

- POISSON FRAIS
- CROUSTY FROMAGE OU
- MERGUEZ DE BŒUF BREBIS

- SEMOULE COUSCOUS
- RATATOUILLE

- LAITAGE

- FRUITS OU
- BAVAROIS AUX FRUITS OU 
- COMPOTE PICARDE 

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine