

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Bon
appétit !



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du 15 Janvier 2024 au 19 Janvier 2024

Lundi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- TOMATES MOZZARELLA
- SURIMI MAYONNAISE

- SAUCE BOLOGNAISE 
- SAUCE CARBONARA 

- PÂTES **LOCAL**
- CAROTTE VAPEUR

- LAITAGE

- FROMAGE BLANC GOURMAND **LOCAL**
- ILES FLOTTANTE OU 
- FRUITS 

Mardi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- ROSETTE
- FRIAND FROMAGE

- SAUTÉ DE POULET PROVENÇAL
- CROUSTY FROMAGE

- BLÉ TENDRE A LA TOMATE
- GRATIN DE CHOUX FLEUR

- LAITAGE

- FRUITS OU
- YAOURT FERMIER OU **LOCAL**
- QUATRE QUART ET SES POMME RÔTI 

Jeudi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- SAUCISSON A L AIL OU
- CLUB SANDWICH CHEDDAR OU CHORIZO

- COTES DE PORC SAUCE MOUTARDE **LOCAL**
- BOUDIN NOIR ET SES POMMES RÔTIES OU
- POISSON FRAIS EN CROUTE PROVENÇALE

- PURÉE DE POMME DE TERRE **LOCAL**
- POÊLÉE CAMPAGNARDE

- LAITAGE

- TIRAMISU MANGUE ANANAS OU 
- TIRAMISU SPÉCULOOS OU 
- YAOURT FERMIER **LOCAL** 

Vendredi

- CRUDITÉS **LOCAL**
- PÂTÉ DE CAMPAGNE
- CAKE AU FROMAGE 

- SAUCISSE DE TOULOUSE
- PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS

- RIZ VAPEUR
- PATATE DOUCE RÔTIE AUX HERBES

- LAITAGE

- DONUTS CHOCOLAT OU
- MERINGUE GOURMANDE OU 
- YAOURT FERMIER **LOCAL** 

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine