

Collège Louis Pasteur Nesle Menu



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

Lundi 8

- CRUDITÉS OU
- SOUPE VERMICELLES TOMATES
- MAÏS ET PÊCHE AU THON

- POISSON A LA TOMATE
- CERVELAS ALSACIEN.
(PORC ET FROMAGE)

- PÂTES
- PETIT POIS CAROTTES

- FROMAGE

- GÂTEAU BAHIA OU
- SALADE DE FRUITS

Mardi 9

- CRUDITÉS LOCAL
- OEUF DUR MAYONNAISE OU
- ROSETTES

- ESCALOPE VIENNOISE
- JAMBON GRILLÉ
SAUCE MOUTARDE

- RIZ VAPEUR AUX LÉGUMES
- CHOUX FLEURS GRATINÉS

- FROMAGE

- FRUIT OU
- GAUFRE CHANTILLY
- CRÈME CHOCOLAT ET
CROUSTILLANT COCO


Jeudi 11

- CRUDITÉS OU
- RILLETES DE PORC OU
- CRÊPE AU JAMBON FROMAGE

- LOCAL
• ENDIVES AU JAMBON OU
- GNOCCHI DE POMME DE TERRE
SAUCE TOMATES

- BOL DE SALADE
- CHAMPIGNONS A LA CRÈME

- FROMAGE

- FRUIT OU
- GALETTE DES ROIS POMMES OU
FRANGIPANE  



Vendredi 12

- CRUDITÉ OU LOCAL
- TOMATES MIMOSA OU
- CERVELAS VINAIGRETTE

- STEAK HACHÉ DE BOEUF OU
- FILET DE POULET MARINÉS
- SAUCE POIVRE

- POMMES RISSOLÉES PERSILLÉ
- HARICOTS VERTS

- FROMAGE

- FRUITS OU
- FLAN PÂTISSIER AU LAIT FRAIS 
- QUATRE QUART MAISON ET SES
POMMES RÔTIÉS LOCAL 

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine