

# Collège Louis Pasteur Nesle

## Menu



Bon  
appétit !



Produit BIO  
Producteur local



100%  
fait maison



Produit BIO

**LOCAL**

Produit de  
la Somme

Semaine du 12 février 2024 au 16 février 2024

### Lundi

- CRUDITÉS
- SALADE COLESLAW
- OEUF DUR

- LASAGNES SAUMON 
- COLIN ET POIREAUX
- LASAGNES BOLOGNAISE   
**LOCAL**

- BOL DE SALADE D'ENDIVES

- LAITAGE

- BANANE CHOCOLAT OU
- CHEESECAKE FRAMBOISE OU
- FONDANT CARAMEL

### Mardi

- CRUDITÉS
- RILLETTE DE PORC
- SAUCISSON A AIL

- MERGUEZ DE BOEUF MOUTON OU
- WING DE POULET MARINÉS

**LOCAL**

- PURÉE EN DUO CAROTTES ET  
POMMES DE TERRE **LOCAL**
- ENDIVES BRAISÉES **LOCAL**

- LAITAGE

- TIRAMISU AUX SPÉCULOOS 
- PUDDING MAISON OU 
- YAOURT FERMIERS

### Jeudi

- CRUDITÉS
- POTAGE CHOUX VERMICELLES 
- NEMS DE POULET
- SALADE EXOTIQUE

- SAUTÉ DE POULET AUX POIVRONS 
- PORC CARAMÉLISÉS A L'ANANAS 
- POISSON THAÏ AU PAKCHOI 

- NOUILLES CHINOISES OU
- RIZ CANTONNAIS OU 
- POÊLÉE WOK

- LAITAGE

- BEIGNETS POMME/ANANAS 
- FLAN NOIX COCO OU 
- POT DE CRÈME FRAMBOISE LITCHI

### Vendredi

- CRUDITÉS
- WRAPS JAMBON OU 
- SALADE DE SURIMI

- CROUSTY FROMAGE OU
- RÔTI DE PORC ORLOFF **LOCAL**

- PÂTE OU
- GRATIN CHOUX FLEURS

- LAITAGE

- MOUSSE NOUGAT OU
- CLAFOUTIS AUX POMMES OU **LOCAL**
- FRUITS 

Mme D'Isidoro Christine  
Principale

Mme Teste Catherine  
Cheffe de cuisine