

# Collège Louis Pasteur Nesle

## Menu



Bon  
appétit !



Produit BIO  
Producteur local



100%  
fait maison



Produit BIO

**LOCAL**

Produit de  
la Somme

Semaine du lundi 25 Mars 2024 au vendredi 29 Mars 2024

### Lundi

- CÉLERI RÉMOULADE
- ROSETTES
- MACÉDOINE DE LÉGUMES

- CHILI CON CARNE AU BOEUF OU
- NUGGETS DE POISSON

- RIZ
- CAROTTES  VAPEUR **LOCAL**

- LAITAGE

- YAOURT AU FRUIT OU
- MOUSSE NOUGAT
- MOUSSE CHOC /COCO OU 
- FRUITS FRAIS

### Mardi

- CRUDITÉ OU
- SALADE FETA TOMATE OLIVES OU
- SAUCISSON A L AIL

- PAUPIETTE DE VEAU OU
- AIGUILLETTE DE POULET A LA NORMANDE OU
- MERLU CRÈME DE CITRON

- PÂTES
- GRATIN DUO DE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE

- LAITAGE

- BEIGNETS CHOCOLAT OU
- YAOURT À BOIRE OU
- FRUIT FRAIS OU

### Jeudi Menu de Pâques

- CRUDITÉS DIVERS
- OEUF BIO AU THON
- PÂTÉ RICHELIEU
- SALADES D ASPERGE ET RADIS

- BOULE D AGNEAU AU THYM OU
- FILET MIGNON **LOCAL**
- SAUCE MIEL MOUTARDE

- JARDINIÈRE PRINTANIÈRE.  **LOCAL**
- AUX LÉGUMES

- LAITAGE

- GOURMANDISE AU CHOCOLAT OU 
- CHARLOTTE FRAMBOISE 
- FRUIT FRAIS

### Vendredi

- CRUDITÉS
- TOMATES MOZZARELLA
- FRIAND FROMAGE

- POISSON MEUNIÈRE OU
- WING DE POULET MARINÉS **LOCAL**

- POMMES RISSOLÉES OU 
- PATATE DOUCE ROTI

- LAITAGE

- MERINGUES GOURMANDES 
- TARTE AUX POMMES 
- FRUITS

Mme D'Isidoro Christine  
Principale

Mme Teste Catherine  
Cheffe de cuisine