

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Bon
appétit !



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 18 Mars 2024 au vendredi 22 Mars 2024


Lundi

- CONCOMBRE A LA CRÈME CIBOULETTE
- RILLETES DE PORC
- CERVELAS VINAIGRETTE

- SAUCE CARBONARA OU
- SAUCE BOLOGNAISE OU
- CRÈME DE SAUMON COLIN AUX POIREAUX

- PÂTE **LOCAL**
- CAROTTES  VAPEUR **LOCAL**

- LAITAGE

- YAOURT A BOIRE OU
- ZEBRA CAKE OU 
- COMPOTE DE POMMES OU
- FRUITS FRAIS



Mardi

- CRUDITÉ OU
- OEUF DUR OU
- SAUCISSON A L AIL

- MERGUEZ BOEUF/MOUTON OU
- BOULE DE BOEUF OU
- MERLU AU BEURRE BLANC CIBOULETTE

- DUO SEMOULE AUX ÉPICES OU SEMOULE NATURE
- LÉGUMES COUSCOUS

- LAITAGE

- BEIGNETS CHOCOLAT OU
- CRUMBLE POMME POIRE OU  
- FRUIT FRAIS OU
- YAOURT LIÉGEOIS

Jeudi

- CRÉDITÉS DIVERS
- WRAPS JAMBON OU
- WRAPS FROMAGE FRAIS
- SALADE TOMATES MOZZARELLA

- POULET RÔTI OU **LOCAL**
- JAMBON BRAISÉ A L ANANAS OU
- POISSON DU JOUR

- GRATIN DAUPHINOIS MAISON
- COURGETTES A LA ROMAINE

- LAITAGE

- TARTELETTES CITRON  OU 
- FROMAGE BLANC GOURMAND **LOCAL**
- MERVEILLEUX CHOCOLAT OU SPÉCULOOS 



Vendredi

- CRUDITÉS
- SURIMI SAUCE COCKTAIL
- FRIAND FROMAGE

- POISSON À LA TOMATE OU
- SAUTÉ DE POIS ET BLÉ MEXICAIN

- BLÉ TENDRE A LA TOMATE OU
- FLAN DE BROCOLIS CAROTTES

- LAITAGE

- TARTE FINE AUX POMMES 
- BRIOCHE PERDUE NUTELLA OU 
- FRUITS

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine