

# 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
- RILLETTES 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