

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



BON APPÉTIT



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 15 Avril 2024 au vendredi 19 Avril 2024

Lundi

- CRUDITÉ OU
- ROSETTE OU
- FRIAND
- MAÏS VINAIGRETTE

- STEAK DE BŒUF **LOCAL**
- SAUCE ÉCHALOTES OU
- CROUSTI D'OR EMMENTAL

- BLÉ A LA TOMATE
- PATATE DOUCE RÔTIE

- LAITAGE

- GÂTEAU BAHIA OU
- BANANE SAUCE CHOCOLAT
- CRÈME MONT BLANC CARAMEL
- FRUITS

Mardi

- CRUDITÉ OU
- TABOULÉ
- SAUCISSON A AIL
- CRÊPE CHAMPIGNONS


- SAUCISSE FUMÉE SAUCE CHAMPIGNONS OU
- MERLU SAUCE BEURRE CIBOULETTE



- SEMOULE NATURE OU AUX ÉPICES
- HARICOT VERT


- LAITAGE

- CRÈME BRÛLÉE OU
- COMPOTE OU
- SALADES DE FRUITS
- CREME SPÉCULOOS


Jeudi

- TARTINE DE HARENG FUMÉ OU
- TOURTE AUX POIREAUX ET CHAMPIGNONS OU 
- PÂTÉ EN CROÛTE

- RAGOÛT DE JOUE DE PORC AU MARRON ET POIS CHICHES OU 
- MIJOTÉ DE POULET MARINÉS A LA CANNELLE ET AUX POMMES 

- POMMES DE TERRE RÔTIES AU FOUR A L AIL ET PERSIL **LOCAL** 
- CHOUX VERT AUX CAROTTES

- LAITAGE

- BEIGNETS DE POMMES CANNELLE AUX RAISINS OU 
- RIZ ENGOULÉ AUX AMANDES 
- PAIN  D'ÉPICES ET SES POMMES RÔTI 

Vendredi

- CRUDITÉS OU
- MACÉDOINE DE LÉGUMES OU
- PÊCHE AU THON OU

- CROC MONSIEUR BISTROT OU 
- GNOCCHI A LA TOMATE

- SALADES VERTES OU
- COURGETTES A LA ROMAINE

- LAITAGE

- BROWNIE CARAMEL OU
- YAOURT A BOIRE OU
- FRUITS

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine