

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



Produit BIO
Producteur local



100%
fait maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 9 septembre 2024 au vendredi 13 septembre 2024

Lundi

- RILLETES DE PORC OU
- CELERIE RÉMOULADE OU
- SALADE PÂTE AU SURIMI

- CRÉPINETTE DE PORC OU **LOCAL**
- ESCALOPE DE DINDE PANÉ

- BLÉ A LA TOMATE
- GRATIN DE CHOU-FLEUR
ET BROCOLIS

- LAITAGE

- FLAN VANILLE OU **LOCAL**
- LIÉGEOIS CHOCOLAT OU **LOCAL**
- FRUITS FRAIS

Mardi

- OEUF DUR OU
- MELON/PASTÈQUE
- AVOCAT VINAIGRETTE/
CREVETTES

- CASSOLETTE DE COLIN OU
- BOULE DE BŒUF
SAUCE À LA TOMATE

- SEMOULE OU **LOCAL**
- COURGETTES A LA ROMAINE

- LAITAGE

- TARTE AUX POMMES OU
- MUFFINS CHOCOLAT/
FRAMBOISE OU
- FRUITS DE SAISON

Jeudi

- MINI SALADE CAESAR OU
- CERVELAS VINAIGRETTE OU
- CAROTTES A L ORANGE

- STEAK DE BOEUF OU **LOCAL**
- ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ AUX
ÉPICES MEXICAINE

- FRITES FRAÎCHES **LOCAL**
- HARICOTS VERTS PERSILLÉ

- LAITAGE

- MERINGUES GOURMANDES OU
- FRUITS OU
- FROMAGE BLANC GOURMAND

LOCAL

Vendredi

- PANIS'BUNS OU
- RADIS BEURRE OU
- PAMPLEMOUSSE ROSE OU
- CONCOMBRE A LA CRÈME

- RÔTI DE PORC A L ANANAS **LOCAL**
- CROUSTY FROMAGE OU
- POISSON DU JOUR

- RIZ AUX LÉGUMES
- FLAN DE CAROTTES AU CURRY **LOCAL**

- LAITAGE

- YAOURT FERMIER OU OU **LOCAL**
- COMPOTE DE POMMES OU
- CRÊPES AUX OEUFS BIO ET
AU LAIT FRAIS **LOCAL**

LOCAL

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Merini Mélanie
Gestionnaire

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine