

Collège Louis Pasteur Nesle

Menu



BON APPÉTIT



Produit BIO
Producteur local



fait
maison



Produit BIO

LOCAL

Produit de
la Somme

Semaine du lundi 7 octobre 2024 au vendredi 11 octobre 2024

Lundi

- **LOCAL** CONCOMBRE A L ANETH OU
- FEUILLETÉ AUX CHEDDAR OU
- MELON JAMBON CRU OU
- PASTÈQUE

- OMELETTE AUX FROMAGES OU
- BOULE DE BŒUF
- SAUCE TOMATES

- PÂTES MULTICOLORE
- ÉPINARDS A AIL GRATINÉS
- LENTILLES CUISINÉS **LOCAL**

- LAITAGE

- PUDDING CHOCOLAT OU
- YAOURTS À BOIRE OU
- GATEAU ROULÉ CONFITURE DE FRAISE

Mardi

- ROSETTE OU
- PANI' BUNS AUX FROMAGES
- MACÉDOINE DE LÉGUMES OU
- RADIS BEURRE

- FILET DE POULET TANDOORI OU
- STEAK DE VEAU BIO **LOCAL**
- SAUCE MAROILLES

- SEMOULE NATURE OU AUX EPICES
- FLAN DE CAROTTES **LOCAL**

- LAITAGE

- CHEESECAKE SPÉCULOOS **LOCAL**
- COULIS DE CAMEL
- YAOURTS FLAN CAMEL OU
- CARPACCIO DA'ANANAS

Jeudi

- FEUILLETÉ SAUCISSES OU
- TABOULÉ OU
- TOMATES VINAIGRETTES OU
- CAROTTES RÂPÉES

- RAVIOLI AUX LÉGUMES DU SOLEIL OU
- CROC BISTROT JAMBON CHEDDAR

- BOL DE SALADE
- CHAMPIGNONS A LA CRÈME

- LAITAGE

- PAVLOVA MAISON
- SPÉCULOOS POIRE CAMEL OU
- FRAMBOISE COULIS FRAISE OU
- CRUMBLE AUX POMMES

Vendredi

- PECHE AU THON OU
- SALADE DE SURIMI OU
- CERVELAS VINAIGRETTE OU
- CREPE AU FROMAGE

- FISH AND CHIPS OU
- JAMBON FUMÉ GRILLÉ

- POMME DE TERRE AU FOUR
- PATATE DOUCE RÔTI AU HERBES

- LAITAGE

- QUATRE QUART A L ANANAS
- BANANE SAUCE CHOCOLAT OU
- PANNA COTTA FRAISE

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Merini Mélanie
Gestionnaire

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine