

# Collège Louis Pasteur Nesle

## Menu



**BON APPÉTIT**



Produit BIO  
Producteur local



fait  
maison



Produit BIO

**LOCAL**

Produit de  
la Somme

Semaine du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 8 novembre 2024

### Lundi

- SAUCISSONS A AIL OU
- SURIMI MAYONNAISE OU
- MACÉDOINE DE LÉGUMES OU
- BUNS FROMAGE

- BOULE DE BŒUF OU
- CROUSTY EMMENTAL SAUCE TOMATE

- SEMOULE
- POÊLÉE DE LÉGUMES RATATOUILLE

- LAITAGE

- ÉCLAIRS DIVERS OU
- MOUSSE NOIX DE COCO OU
- POMME RÔTI CRUMBLE SPÉCULOOS

### Mardi

- ROSETTE OU
- PÊCHE AU THON OU
- CRÊPE CHAUDE OU
- POMMES DE TERRE VINAIGRETTE

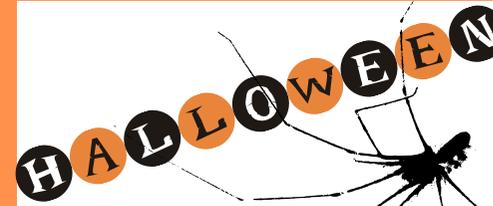
- ESCALOPE DE DINDE OU
- DOS DE COLIN AU CITRON
- JAMBON BRAISÉ
- SAUCE ECHALOTTE

- PÂTE LOCALE **LOCAL**
- CAROTTES A LA CRÈME **LOCAL**

- LAITAGE

- FROMAGE BLANC OU
- MOUSSE CHOCOLAT FAÇON CHARLOTTE OU
- CARPACCIO D'ANANAS

### Jeudi



**HALLOWEEN**



### Vendredi

- AVOCAT VINAIGRETTE OU
- CONCOMBRE A L ANETH OU
- TOMATES MOZZARELLA OU
- TARTINE GRATINÉ FAÇON PIZZA

- STEAK DE BOEUF OU **LOCAL**
- CRÉPINETTE DE PORC **LOCAL**
- SAUCE POIVRE

- POMMES RISSOLER
- ENDIVES A CRÈME **LOCAL**

- LAITAGE

- TARTE AUX POMMES OU **LOCAL**
- YAOURT DIVERS OU
- RIZ AU LAIT SAUCE CHOCOLAT

Mme D'Isidoro Christine  
Principale

Mme Merini Mélanie  
Gestionnaire

Mme Teste Catherine  
Cheffe de cuisine