Collège Louis Pasteur Nesle

Menu

Du lundi 12 Mai 2025 au vendredi 16 Mai 2025

Produit BIO Producteur local

fait maison

Produit BIO

Produit de la Somme

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
• TARTINE AU BRIE OU • RILLETTES D HARENG OU • PÂTÉ DE CAMPAGNE OU • RADIS BEURRE LOCAL	• PASTÈQUE OU • CONCOMBRE A LA CRÈME OU • CLUB SANDWICH FROMAGE	• SALADE COLESLAW OU • PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTE OU • TABOULÉ	• PÊCHE AU THON OU • AVOCAT VINAIGRETTE OU • CAKE LARDONS FROMAGE
• EMINCE DE POIS ET BLÉ VÉGETARIEN AUX ÉPICES MEXICAINE OU • CERVELAS ALSACIEN	• LASAGNE DE BŒUF LOCAL A LA TOMATE OU • LASAGNE DE POISSON AUX POIREAUX	• SALADE CAESAR OU • TORTELLINI FARCI TOMATE MOZZARELLA BIO	• TAJINE DE POULET OU • BOULE DE BOEUF
• POMME DE TERRE PROVENÇAL LOCAL • HARICOT VERT	• BOL DE SALADE LOCAL	• BOL DE SALADE LOCAL • TOMATE PROVENCAL	• LÉGUMES COUSCOUS • SEMOULE DE BLÉ
• LAITAGE	• LAITAGE	• LAITAGE	• LAITAGE
• TARTE AU SUCRE A L ANCIENNE OU LOCAL • YAOURT AU FRUITS • CARPACCIO D' ANANAS	• CHOUQUETTTE MAISON OU • FROMAGE BLANC	• MINI TROPÉZIENNE OU • COMPOTE OU • ILES FLOTTANTES	• SALADE DE FRUITS OU • YAOURT OU • PUDDING CHOCOLAT

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Merini Mélanie
Gestionnaire

Mme Teste Catherine
Cheffe de cuisine

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT . MERCI