



avril 2016

**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE**  
**Collège louis pasteur 15 boulevard pasteur 80190 Nesle**

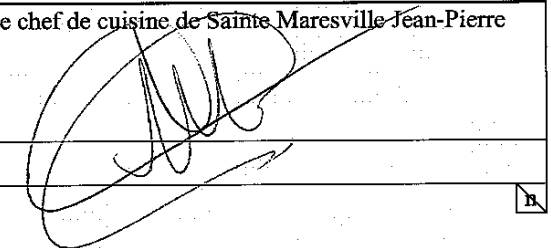
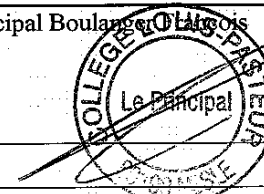
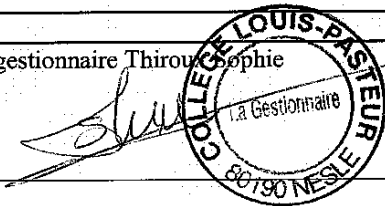
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Semaine du 29 mars au 01 Avril 2016</b>				
	Crudités variées / potage Émincé de volaille Pomme duchesse ou noisette Salade / laitage Entremet vanille / fruit de saison	Crudités variées / potage * Filet de poisson sauce aurore Riz safrané Salade / laitage versaillais / fruit	Crudités variées / potage Viande au choix Légumes au choix Salade / laitage dessert/ fruit de saison	pain eau lait
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Semaine du 18 au 22 Avril 2016</b>				
Crudités variées Palette à la diable Lentilles Salade / laitage salade de fruit / fruit de saison	Crudités variées Endives au jambon pdt Salade / laitage Yaourt / fruit de saison	Crudités variées * Filet de poisson Boulgour épice Salade / laitage Tartelette / fruit	Crudités variées Sauté de canard tagliatelles Salade / laitage fruit de saison	pain eau lait
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Semaine du 25 au 29 Avril 2016</b>				
Crudités variées Escalope de porc Purée crécy Salade / laitage Petits suisses / fruit de saison	Crudités variées Rôti de veau orloff Poêlée Salade / laitage Liégeois / fruit de saison	Crudités variées Émincé de bœuf frites Salade / laitage Fruit de saison	Crudités variées * Filet de poisson Riz pilaf Salade / laitage Religieuse / fruit de saison	pain eau lait

Mme la gestionnaire Thirou Sophie

Mme l'infirmière Laskawiec Anne

Mr le principal Boulanger Denis

Mr le chef de cuisine de Sainte Maresville Jean-Pierre



Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel  
Nous nous efforçons chaque jour de cuisiner des produits frais et locaux / \* poisson frais selon le cours