

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Collège Louis Pasteur 15 boulevard Pasteur 80190 Nesle



NOVEMBRE 2015

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Semaine du 02 au 06 novembre 2015</b>				
Crudités variées / potage Spaghetti à la carbonara Salade / laitage entremet / fruit de saison	Crudités variées / potage Fricassée de joue de porc Frites Salade / laitage Corbeille de fruits de saison	Crudités variées / potage Filet de poisson Riz créole / piperade Salade / laitage Flan pâtissier / fruit de saison	Crudités variées / potage blanquette de veau à l'ancienne Petits navets et carottes / pommes persillées Salade / laitage Yaourt aux fruits / fruit de saison	pain eau lait
<b>Semaine du 09 au 13 novembre 2015</b>				
Crudités variées / potage Escalope de porc à la dijonnaise Petits pois au lard Salade / laitage Mousse aux fruits / fruit de saison	Crudités variées / potage Poule au pot Et ses légumes Salade / laitage Gâteau de riz / fruit de saison	Crudités variées / potage Faux filet sauce échalotes Gratin de chou fleur Salade / laitage Crème caramel / fruit de saison	Crudités variées / potage Filet de poisson Terrine de brocolis / semoule Salade / laitage Framboisier / fruit de saison	pain eau lait
<b>Semaine du 16 au 20 novembre 2015</b>				
Crudités variées / potage Hachi Parmentier Salade / laitage Salade de fruits / fruit de saison	Crudités variées / potage Jambon grillé Poêlée Salade / laitage Poire rôtie caramélisée / fruit de saison	Crudités variées / potage Filet de poisson Riz madras Salade / laitage Tahitienne / fruit de saison	Crudités variées / potage Gigot d'agneau aux herbes Pommes sautées / fagots d'haricots verts Salade / laitage Ile flottante / fruit de saison	pain eau lait
<b>Semaine du 23 au 27 novembre 2015</b>				
Crudités variées / potage Poulet rôti Farfales Salade / laitage Fromage blanc / fruit de saison	Crudités variées / potage Roti de veau Haricots verts / tomate provençale Salade / laitage Yaourt aromatisé / fruit de saison	Crudités variées / potage Hamburger frites Salade / laitage Sundae / fruit de saison	Crudités variées / potage Filet de poisson Pommes anglaises Salade / laitage Tarte normande / fruit de saison	pain eau lait

Le gestionnaire Melle Thiroux Sophie

L'infirmière Mme Laskawiec Anne

Le principal Mr Boulanger François

Le chef de cuisine Mr 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 / toutes nos pâtisseries sont réalisées et faites maison