Collège et Lycée Notre Dame de La Providence à Orchies

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende : REGIONAL — VEGETARIEN

Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits...)

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	**SALADE DE POIS CHICHES**	POTAGE DE LÉGUMES	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
BOLOGNAISE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	SAUTÉ DE **BOEUF** SAUCE AU POIVRE	PILON DE POULET A LA TEXANE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE
PENNE	FONDUE DE POIREAUX	**FRITES FRAÎCHES**	SEMOULE	BOULGOUR
PETITS POIS AUX OIGNONS		SALADE VERTE	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS À L'AIL
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CARAMEL	CLAFOUTIS À LA POIRE ET AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE DE HARICOTS VERTS	PÊCHE AU THON	**CAROTTES RÂPÉES** À LA VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET THON
	BURRITOS DE LÉGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOOÏ DE COLIN
FÉRIÉ	RIZ CREOLE	BLÉ À LA TOMATE	TORTI	**POMMES DE TERRE** AU THYM
	CAROTTES BRAISÉES	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE AU CARAMEL	TARTE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	ROSETTES ET CORNICHONS	**CAROTTES RÂPÉES** À LA VINAIGRETTE	ANIMATION LES ILES	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE	STEAK HACHÉ DE BOEUF AU CHEDDAR		FILET DE COLIN SAUCE À LA CRÈME
LENTILLES VERTES	SEMOULE	**POMMES DE TERRE** BOULANGÈRES		RIZ CRÉOLE
CAROTTES AU JUS	BROCOLIS GRATINÉS	HARICOTS BEURRE À L'AIL		FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
CONCOMBRE BULGARES	SALADE DE COQUILLETTES AU JAMBON	CÉLERI RÂPÉ	TABOULÉ	SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF	COUSCOUS AU POULET	ESCALOPE DE **PORC** À LA MOUTARDE	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE BORDELAISE
FRITES FRAÎCHES	SEMOULE	PENNE	**POMMES** BOULANGÈRES	RIZ CRÉOLE
HARICOTS VERTS À L'AIL	LÉGUMES DU COUSCOUS	PIPERADE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉE	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE À L'EMMENTAL	SALADE MEXICAINE	**CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE**	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POULET FAÇON MARBELLA	QUICHE AUX LEGUMES	ESCALOPE DE **PORC** SAUCE DIABLE	SAUTÉ DE **BOEUF** À L'INDIENNE	FISH & CHIPS
SEMOULE	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	**POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM**	RIZ PILAF	FRITES
LEGUMES DU BOUILLON	PENNE	HARICOTS VERTS À L'AIL	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE
GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	POMME RÔTIE	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SALADE DE TOMATES ET MAÏS À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SAUCISSON À L'AIL	REPAS CH'TI	SALADE DE HARICOTS BLANCS
PILON DE POULET MARINÉ	CHIPOLATAS AUX HERBES	BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZARELLA		CALAMARS À LA ROMAINE
SEMOULE	**POMMES** VAPEUR	POMMES RISSOLÉES		RIZ CRÉOLE
RATATOUILLE	HARICOTS PLATS ET PERSILLADE	SALADE VERTE		ÉPINARDS À LA CRÈME
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE		YAOURT ARÔMATISÉ

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

api nutrition