

Collège et lycée La Providence d'Ochies

Menus du 13 mai au 5 juillet 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 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Salade de pommes de terre Sauté de poulet au curry Semoule Ratatouille Fromage blanc à la confiture	Lentilles à la vinaigrette Sauce aux 3 fromages Torti Fruit de saison	Concombres bulgares Hachis Parmentier Salade verte Yaourt aux fruits	Salade fromagère Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre Compote chaude Clafoutis aux abricots	Macédoine de légumes à la mayonnaise Filet de colin Sauce à la crème Riz pilaf Brocolis aux oignons Cocktail de fruits

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Salade de perles de pâtes au surimi Escalope de volaille aux herbes Piperade Semoule Fruit de saison	Salade de lentilles Carbonade à la flamande (Boeuf) Frites Carottes au jus Gâteau au yaourt	Saucisson à l'ail Bruschetta au jambon et à la mozzarella Salade verte Fruit de saison	Repas à thème : LA CHINE 	Toast au chèvre Salade verte Vinaigrette Calamars à la Romaine Sauce Tartare Poêlée de courgettes Riz pilaf Cocktail de fruits

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Carottes râpées aux raisins secs Chili sin carne Riz créole Crème dessert vanille	Melon Hot-Dog Potatoes au paprika Salade verte Yaourt aux fruits	Repas à thème : LE CINEMA 	Bâtonnets de concombres Sauce fromage blanc ciboulette Carbonara de saumon Coquillettes Courgettes braisées Fruit de saison

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Crêpe aux champignons Boules à l'agneau Sauce tomate Légumes de couscous Semoule Fruit de saison	Pastèque Sauté de boeuf au curry Penne Tomates rôties Flan caramel	Haricots rouges au maïs Courgettes farcies Pommes de terre persillées Courgettes braisées Fruit de saison	Salade Grecque à la feta Tortellini ricotta épinards Gâteau au citron	Salade de riz, maïs et poivrons Filet de colin Sauce à l'aneth Haricots verts Coeur de blé Smoothie banane et fruits rouges

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Betteraves rouges Vinaigrette Aiguillettes de poulet façon Marengo Torti Petits pois aux oignons Fruit de saison	Melon Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Carottes braisées Crème dessert vanille	Taboulé Steak haché Sauce poivre Pommes boulangères Épinards à la crème Liégeois chocolat	Pastèque Quiche Lorraine Salade verte Éclair au chocolat	Rosette Lyonnaise et cornichons Filet de hoki Sauce provençale Haricots beurre persillés Riz pilaf Cocktail de fruits

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Abricot au surimi Bolognaise Torti Suisses sucrés	Betteraves rouges à la vinaigrette Hot-Dog Salade verte Frites fraîches Beignet au chocolat	Salade de perles de pâtes au pesto Chili sin carne Riz Fruit de saison	Crêpe au fromage Jambon braisé Pommes de terre au four Petits pois aux oignons Roulé à la confiture de fraise	Tomates vinaigrette Filet de colin au citron Haricots verts à l'ail Semoule Melon

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Tomates vinaigrette Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre Compote de pommes salée Crème dessert caramel	Carottes râpées vinaigrette Sauté de boeuf aux poivrons Ratatouille Riz pilaf Fromage blanc à la cassonade	Pastèque Jambon braisé Coquillettes Chou fleur rôti Brownie aux noix	Haricots rouges au maïs Lasagnes aux légumes Salade verte Fruit de saison	Friand au fromage Gratiné de la mer au colin Pommes de terre rissolées Tomate provençale Abricots rôtis au miel

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade de haricots blancs aux oignons Rôti de porc Sauce barbecue Gratin de brocolis à la Béchamel Semoule Yaourt aromatisé	Melon Coleslaw Omelette aux poivrons Torti Piperade Fruit de saison	Concombres Sauce Bulgare Saucisse de Toulouse Salade de pommes de terre à la belge Fromage blanc à la confiture	Betteraves rouges Aiguillettes de poulet Riz créole Courgettes braisées Rose des sables	Carottes râpées Beignets de poisson Sauce Tartare Tomate provençale Pommes de terre rissolées Cocktail de fruits

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