

Lycée Notre Dame De La Providence

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 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 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<p>Betteraves rouges Vinaigrette et Mimolette Bolognaise Penne Poêlée de champignons Fruit de saison</p>	<p>Céleri rave râpé Fajitas au Chili et Cheddar Salade verte Riz pilaf Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de farfalle au maïs Sauté de porc à la moutarde Coeur de blé Haricots verts à l'ail Crème dessert à la vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise Saucisse de volaille Carottes braisées Écrasé de pommes de terre Rocher coco</p>	<p>Salade de riz, maïs et ciboulette Vinaigrette Filet de merlu Sauce au citron Semoule Légumes à la marocaine Salade de fruits à la fleur d'oranger</p>	<p>Velouté de potiron Chipolatas Purée de pommes de terre Compote de pommes Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette Sauté de bœuf Sauce provençale Semoule Salsifis à la tomate Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, Vinaigrette Steak haché de poulet Torti Haricots verts à l'ail Fruit de saison</p>	<p>Céleri rave en rémoulade au curry Risotto aux carottes Clafoutis aux poires</p>	<p>Salade de perles de pâtes, maïs et ciboulette, Vinaigrette Beignets au colin Blé aux petits légumes Crème Caramel</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
FÉRIÉ	<p>Haricots blancs à la vinaigrette Rôti de porc au jus lié Pommes de terre rissolées Haricots beurre au persil Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Steak haché de bœuf Sauce poivre Salsifis à la tomate Purée de pommes de terre Donut</p>	<p>Velouté de potiron au curry Penne aux trois fromages Salade verte Vinaigrette Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Taboulé d'hiver Colombo de colin Riz créole Brocolis Fruit de saison</p>	<p>Betteraves Mimosa Lasagnes à la bolognaise Méli mélo de salades Liégeois vanille</p>	<p>Coleslaw Aiguillettes de poulet Sauce au Maroilles Coeur de blé Brocolis à l'ail Pomme rôtie aux Spéculoos</p>	<p>Potage de légumes Quiche aux poireaux et lardons Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Falafels du chef Sauce tomate Semoule au beurre Fondue de poivrons aux oignons Roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Chou blanc façon rémoulade Filet de colin MSC Purée de crécy Salade de fruits du chef</p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Salade verte aux dès de gouda Curry de pois chiches Semoule Légumes de couscous Crème dessert vanille</p>	<p>Saucisson à l'ail Cornichons Sauté de bœuf BBC façon grand mère Légumes du pot au feu Pommes de terre vapeur Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Vinaigrette aigre douce Rôti de dinde Sauce forestière Riz créole Carottes braisées Salade de fruits du chef</p>	<p>Salade de perles de pâtes au pesto Hot Dog Frites fraîches Salade verte Fromage blanc à la cassonade</p>	<p>Salade de haricots verts aux échalotes Dos de colin MSC Sauce Aurore Coquillettes Butternut rôti Génoise à la crème montée au chocolat au lait</p>	<p>Crêpe aux champignons Pizza au fromage Salade verte Vinaigrette Ile flottante et crème anglaise</p>	<p>Velouté parmentier Carbonade à la flamande Penne Endives braisées Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge aux pommes Blé à la volaille et façon risotto Carottes façon Vichy Yaourt aux fruits</p>	<p>Menu du Noël</p> 	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf Fondue de poireaux Compote de pommes HVE</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre					
<p>Macédoine de légumes au fromage blanc et curry Aiguillettes de poulet Semoule Ratatouille du chef Fruit de saison</p>	<p>Animation SAVOYARDE Potage au potiron et marrons Tartiflette Mélange de salades Salade verte Panna cotta au coulis de cassis</p>	<p>Pamplemousse Blanquette de veau Riz pilaf Légumes de la blanquette Suisses sucrés</p>	<p>Carottes râpées au citron Jambon blanc Penne Brunoise de légumes Cookie du chef</p>	<p>Coleslaw purple Brandade de poisson Salade verte Vinaigrette Crème aux œufs</p>	 <p>Api Restauration vous souhaite un Joyeux Noël</p>				

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

JOYEUX
noël