

Collège et Lycée Notre Dame de La Providence à Orchies

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

api

Légende :  REGIONAL

 VEGETARIEN



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

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un 2ème choix de plat ainsi qu'un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits...)

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Concombres à la ciboulette Mac'and'cheese au cheddar Coquillettes Carottes braisées Fromage	Friand au fromage Sauté de boeuf à la provençale Riz pilaf Haricots beurre à l'ail Salade de fruits du chef	Betteraves vinaigrette Quiche Lorraine Salade verte Yaourt aux fruits	Melon Escalope de dinde Sauce Dijonnaise Écrasé de pommes de terre Brocolis gratinés Liégeois à la vanille	Salade de riz, maïs et œufs durs Filet de colin Sauce aux herbes Semoule Ratatouille Fruit de saison	Salade de pois chiches et feta Escalope de porc Sauce barbecue Semoule Carottes braisées Pastèque	Concombres sauce bulgare Moussaka végétale Riz Gouda	Tomates à la vinaigrette Omelette nature Potatoes au paprika Haricots verts à l'ail Fromage blanc à la confiture de fraises	Macédoine de légumes à la mayonnaise Pizza à la bolognaise Salade verte Tarte aux pêches	Jus de pomme Colin façon meunière Sauce tartare Coquillettes Tomates à la provençale Liégeois à la vanille
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Saucisson à l'ail Steak haché de poulet Frites fraîches Tomates à la provençale Fruit de saison	Pastèque Omelette aux fines herbes Macaroni Piperade Yaourt aux fruits fermier	Salade de coquillettes maïs, tomates et sauce cocktail Croque monsieur Salade verte Compote de pommes	FÉRIÉ		Salade de perles de pâtes au surimi vinaigrette Aiguillettes de poulet au thym Semoule Piperade Fruit de saison	Lentilles vinaigrette Carbonade Flamande (boeuf) Frites fraîches Carottes façon Vichy Gâteau au yaourt et aux smarties	Coleslaw Carbonara Macaroni Fromage blanc à la cassonade	Salade de haricots verts à l'échalote Dahl de lentilles vertes Gratin de courgettes Flan au caramel	Melon jaune Calamars à la romaine Sauce tartare Riz pilaf Poêlée de champignons Fruit de saison
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin	BONNE VACANCES				
Crêpe au fromage Chausson à la tomate, mozzarella et basilic Macaroni Petits pois au jus Fruit de saison	Repas à thème : L'Inde Samoussas aux légumes Sauté de poulet Tikka Masala Riz jaune Courgettes braisées Riz au lait et à l'orange	Céleri rave en rémoulade au curry Merguez Pommes de terre au paprika Ratatouille Crème dessert à la vanille	Concombres vinaigrette Boulettes à l'agneau Semoule Tomates rôties Rose des sables	Salade piémontaise (pommes de terre) Nuggets au poisson Frites fraîches Salade verte Camembert					
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin					
LUNDI DE PENTECÔTE	Taboulé Galette végétale Purée de pommes de terre Petits pois aux oignons Fruit de saison	Radis croquants Boulettes à la Catalane Penne Haricots verts à l'ail Gâteau au citron	Macédoine de légumes à la vinaigrette Émincé de boeuf Sauce au paprika Frites fraîches Chiffonnade de salade verte Fromage	Tomates vinaigrette Risotto de colin aux crevettes et parmesan Suisse fruité					

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

