

Collège & Lycée Notre-Dame de la Providence

à Orchies

Menus du 23 mai au 7 juillet 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
PÊCHE AU SURIMI ÉMINCÉ DE DINDE AUX POIVRONS SEMOULE LÉGUMES À L'ORIENTALE PETITS SUISSES AUX FRUITS	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE FILET DE COLIN À LA NORMANDE RIZ CRÉOLE JULIENNE DE LÉGUMES CAKE MAISON	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS POMMES BOULANGÈRES FLANGEOLÉTS À L'AIL COEUR DE DAME SALADE DE FRUITS FRAIS	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION	CAROTTES AU MAÏS AIGUILLETES DE POULET A LA FORESTIÈRE COQUILLETES EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	MELON PANÉ DU FROMAGER BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES TOMATE RÔTIE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MIMOSA VEAU MARENGO SEMOULE FROMAGE BLANC AU SUCRE	STEAK HACHÉ AU POIVRE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE GRECQUE FILET DE MERLU AU CURRY RIZ FAÇON PILAF BROCOLIS CUISINÉS DONUTS AU SUCRE
lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL EMMENTAL BANANE	SALADE DE TOMATES BLANC DE POULET RÔTI FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE CRÊPE AU SUCRE	CERVELAS VINAIGRETTE BURGER DE VEAU AU POIVRE BLÉ CUISINÉ PETITS POIS MIJOTÉS COMPOTE DE POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE CURRY DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE FONDUE DE COURGETTES SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE RIZ AUX LÉGUMES LIÉGEOIS À LA VANILLE	JAMBALAYA DE LÉGUMES CAMEMBERT CRÈME DESSERT AU CARAMEL	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AUX ÉPICES ITALIENNES TORSADES EMMENTAL RÂPÉ PÊCHE	ABRICOT AU THON CREPINETTE AUX OIGNONS SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	PASTEQUE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE YAOURT FERMIER AUX FRUITS	CONCOMBRES BULGARES FILET DE COLIN AU CURRY SEMOULE RATATOUILLE FRAISES
lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
LUNDI DE PENTECÔTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE À L'AIL HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS	BETTERAVES VINAIGRETTE COLOMBO DE PORC RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL	SALADE VERTE HAMBURGER FRITES FRAÎCHES BROWNIE AU CHOCOLAT	FILET DE HOKI À LA NORMANDE BOULGOUR FONDUE D'ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MELON	SALADE AU MAÏS ÉMINCÉ DE PORC A LA DIJONNAISE RIZ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON	TOMATES PERSILLÉES HACHIS PARMENTIER LAITUE TARTE AU SUCRE	ROSETTE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE AU BASILIC POMMES FONDANTES PETITS POIS CAROTTES COMPOTE BISCUITÉE	CHEESEBURGER FRITES FRAÎCHES MINI BABYBEL GLACE	BONNES VACANCES !
lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin					
CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE BOEUF À LA PROVENÇALE RIZ PILAF YAOURT AROMATISÉ	TOMATES AU SURIMI SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES MEXICAINES POMMES NOISSETTES CHOU-FLEUR PERSILLÉ ANANAS	CÉLÉRI RÉMOULADE SAUCISSE GRILLÉE SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE BEIGNET AU CHOCOLAT	PASTEQUE LASAGNES AUX LÉGUMES GRATINÉS GLACE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SEMOULE PIPERADE EMMENTAL PÊCHE					

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, ...)

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