

# École Notre Dame de la Providence à Orchies

## Menus du 14 mars au 20 mai 2022

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars	lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<b>SALADE VERTE AUX CROUTONS FARFALLE AUX BOULETTES VÉGÉTALES POÊLÉE DE LÉGUMES PETITS SUISSES SUCRÉS</b>	<b>PÊCHE AU THON SAUTÉ DE BOEUF MARENGO COEUR DE BLÉ AUX POIVRONS PIPERADE DE LÉGUMES KIWIS</b>	<b>CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHENE GAUFRE À LA CHANTILLY</b>	<b>PÊCHE DU JOUR RIZ JAUNE CHOU-FLEUR PERSILLÉ TOMME NOIRE POMME</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS COCOTTE DE POULET AUX POIVRONS SEMOULE KIWIS</b>	<b>DUO TOMATES ET MOZZARELLA BOULES DE BŒUF À LA NAPOLITAINE MACARONI CAKE AUX AMANDES</b>	<b>CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL WRAP VÉGÉTARIEN FAÇON CHILI RIZ À LA MEXICAINE FRUIT DE SAISON</b>	<b>SALADE DE RADIS FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE BOULGOUR FAÇON PILAF COURGETTES À L'AIL MOUSSE À LA NOIX DE COCO</b>
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars	lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
<b>SALADE DE PÂTES AU PESTO RÔTI DE PORC AUX SPECULOOS PENNE HARICOTS VERTS À L'AIL POIRE</b>	<b>SALADE VERTE À LA MIMOLETTE FRITTATA AUX POIVRONS ET POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>BOEUF À LA HONGROISE FRITES FRAÎCHES TRIO DE POIVRONS COMTÉ BANANE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES VERTS CASSOLETTE DE LA MER RIZ JULIENNE DE LÉGUMES TARTE AU CITRON</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE LENTILLES AUX CAROTTES POMME</b>	<b>SALADE VERTE AUX CROUTONS JAMBALAYA DE LÉGUMES RIZ AUX OIGNONS FLAN AU CAMEL</b>	<b>CONCOMBRES BULGARES BOEUF MODE FRITES FRAÎCHES AUX HERBES PETITS SUISSES AUX FRUITS</b>	<b>SALAMI ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE SEMOULE PIPERADE DE LÉGUMES FRAISES AU SUCRE</b>
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril	lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<b>QUICHE LORRAINE MIJOTÉ DE POULET À LA CREME POMMES FONDANTES FONDUE DE POIREAUX BANANE</b>	<b>CAROTTES RAPÉES AU CITRON RÔTI DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAÎCHES CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>CHOU-ROUGE AUX POMMES CHILI SIN CARNE RIZ FEUILLE DE CHÊNE LIÉGEOIS AU CAMEL</b>	<b>BLANQUETTE D'AIGUILLETES DE POISSON TORTI BROCOLIS AU BEURRE ORANGE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS COCO SAUTÉ DE PORC AU THYM RIZ AUX PETITS LÉGUMES FONDUE D'ÉPINARDS POIRE</b>	<b>FLEURETTES DE CHOU-FLEUR À LA VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE FRITES FRAÎCHES SALADE MÉLANGÉE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE RIZ À LA NICOISE RÔTI DE DINDE À LA CRÈME POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS À L'AIL COMPOTE DE POMMES</b>	<b>CRÈME DE PETITS POIS GRATIN DE POISSON AUX PETITS LÉGUMES PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS FRAIS</b>
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
<b>SALADE COLESLAW GRATIN DE PÂTES AUX PETITS LÉGUMES ANANAS</b>	<b>HACHIS PARMENTIER FEUILLE DE CHÊNE ROUGE CANTAL COMPOTE DE POMMES- FRAISES</b>	<b>CRÊPE AU FROMAGE VEAU MARENGO SEMOULE ÉPICÉE YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>CÉLERI RÉMOULADE BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE PURÉE DE CAROTTES ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>QUICHE AU THON BOULES DE BOEUF À LA PROVENÇALE PENNE SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>RADIS CROQ EN SEL SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE BLÉ FAÇON PILAF NAVETS CARAMELISÉS YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE PIZZA MARGHERITA FEUILLE DE CHÊNE KIWIS BIO</b>	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES FILET DE LIEU MSC L'ARMORICAINE PURÉE DE BROCOLIS TIRAMISU AUX SPECULOOS</b>

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 issus de l'agriculture biologique, régionaux ou labellisés sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

