

École Notre Dame de La Providence à Orchies

Menus du 15 mai au 7 juillet 2023




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 buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS SAUTE DE POULET AU CURRY SEMOULE BROCOLIS AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE PASTA PARTY TORTELLINI ÉPINARDS ET RICOTTA COMPOTE DE POIRES	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION	SALADE VERTE FROMAGERE ESCALOPE DE POULET RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS SEMOULE PIPERADE LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE FRITES CAROTTES AU JUS FRUIT DE SAISON	SALADE NICOISE OMELETTE PROVENCALE TORTI RATATOUILLE FLAN NAPPE AU CAMEL 	TOAST AU CHEVRE ET SALADE CALAMARS A LA ROMAINE RIZ POELEE DE COURGETTES SALADE DE FRUITS
lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE FROMAGERE CHILI SIN CARNE RIZ CREME VANILLE	ABRICOTS AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET MARINÉES BOULGOUR RATATOUILLE FRUIT DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES POMMES VAPEUR CHOU-FLEUR GRATINE COMPOTE DE PECHEES	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES CARBONARA DE SAUMON COQUILLETES FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE OMELETTE FROMAGERE SEMOULE LEGUMES DU COUSCOUS FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE SAUTE DE BOEUF À LA PROVENÇALE PENNE POÛLÉE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE FLAN CAMEL	SALADE DE TOMATES AUX DÉS DE FROMAGE SAUTE DE POULET TIKKA MASSALA RIZ EPINARDS À LA CRÈME FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH COEUR DE BLÉ POELEE MEDITERANEENNE MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	COLESLAW BOULETTES VÉGÉTARIENNES À LA TOMATE ET AU BASILIC SEMOULE POELEE DE CAROTTES COMPOTE DE FRUITS	PASTEQUE JAMBON BRAISE COQUILLETES FONDUE DE POIREAUX BROWNIE	ROSETTE ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE ANETH RIZ PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SALADE DE FRUITS	 Menu du chef	 Menu du chef	BETTERAVES VINAIGRETTE RISOTTO AU POULET HARICOTS VERTS A L'AIL FRUIT DE SAISON	MELON PARMETIER DE POISSON SALADE VERTE ROULÉ A LA CONFITURE
lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
TOMATES VINAIGRETTE CHIPOLATA POMMES DE TERRE SAUTEES PETITS POIS AUX OIGNONS YAOURT LOCAL	TABOULÉ SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS RIZ PILAF RATATOUILLE CREME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES CIBOULETTE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE COQUILLETES SALADE VERTE COMPOTE	SALADE DE RIZ AUX TOMATES ET POIVRONS VINAIGRETTE FRICASSEE DE POISSON GRATINÉE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMATE PROVENCALE FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS BLANCS ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE SEMOULE RATATOUILLE PASTÈQUE	MELON SAUCE AUX TROIS FROMAGES TORTI PIPERADE DE LÉGUMES BATONNET DE GLACE	BETTERAVES VINAIGRETTE HAMBURGER FRITES SALADE ROSE DES SABLES	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE POMMES DE TERRE RISSOLEES TOMATE PROVENCALE COMPOTE DE FRUITS

Les produits régionaux et issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.