

Ecole Notre-Dame de La Providence à Orchies

Menus du 4 Septembre au 20 Octobre 2023

Légende :




REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
MELON HAMBURGER FRITES FRAÎCHES FEUILLE DE CHÊNE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	CONCOMBRES VINAIGRETTE MACARONI AU JAMBON CAROTTES BRAISÉES ROSE DES SABLES	TOMATES VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ CRÉOLE COURGETTES BRAISÉES COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON BOULGOUR TOMATE PROVENÇALE YAOURT AUX FRUITS	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS POMMES DE TERRE VAPEUR TOMBÉE DE POIVRONS YAOURT AROMATISÉ	SALADE PIÉMONTAISE AIGUILLETES DE POULET AU MAROILLES RIZ JAUNE CHAMPIGNONS À LA CRÈME SALADE DE FRUITS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS FROMAGE CLAFOUTIS AUX POIRES	FRIAND AU FROMAGE FRICASSÉ DE POISSON GRATINÉE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC À LA CONFITURE
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES SEMOULE PETITS POIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL RÔTI DE PORC AU JUS RIZ PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT AUX FRUITS	PASTÈQUE TORTELLINI AU FROMAGE BROCOLIS AUX OIGNONS TARTE AUX POMMES	TABOULÉ COLOMBO DE POISSON COEUR DE BLÉ RATATOUILLE SALADE DE FRUITS	SALADE DE PÂTES AU SURIMI CUISSÉ DE POULET RÔTIÉ ET SON JUS POMMES VAPEUR FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES ET VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE RIZ PILAF COURGETTES BRAISÉES YAOURT AUX FRUITS	LES RENCONTRES DU GOÛT : MOUSSAKA DE DINDE AUX LÉGUMES FROMAGE CHOU CHANTILLY  DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE C'est bon pour le climat. c'est bon pour moi...	TOAST AU CHÈVRE ET SALADE NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE TORSADES BROCOLIS À LA VAPEUR SALADE DE FRUITS
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE DE POIS CHICHES LASAGNES DE LÉGUMES PETITS SUISSES SUCRÉS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FISH & CHIPS FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	REPAS À THÈME : ITALIE SALADE DE PÂTES AU PESTO PENNE A LA BOLOGNAISE CHOU-FLEUR GRATINÉ PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 	HARICOTS VERTS À L'ECHALOTE CARBONARA DE POISSON RIZ PILAF COURGETTES BRAISÉES COMPOTE DE PÊCHES	CÉLERI REMOULADE BOULETTES VÉGÉTALES À LA TOMATE ET AU BASILIC BOULGOUR LÉGUMES DU BOUILLON BANANE CHOCOLAT ET AMANDES	CAROTTES RAPÉES AU CITRON SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE PENNE ENDIVES BRAISÉES FLAN CARAMEL	REPAS À THÈME : HALLOWEEN POTAGE POTIMARRON SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA POMMES DE TERRE BROCOLIS GRATINÉS MERINGUE FANTÔME DU CHEF 	SALADE VERTE AUX CROUTONS FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS YAOURT AUX FRUITS
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre				
CONCOMBRES BULGARES SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE POMMES FONDANTES LÉGUMES DE LA BLANQUETTE YAOURT AUX FRUITS	SALADE VERTE AU MAÏS PANÉ DU FROMAGER TORTI ÉPINARDS À LA CRÈME MOUSSE AUX SPECULOOS	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS COOKIE	CRÈPE AU JAMBON FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON RIZ CRÉOLE TOMATE RÔTIÉ FRUIT DE SAISON				

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

