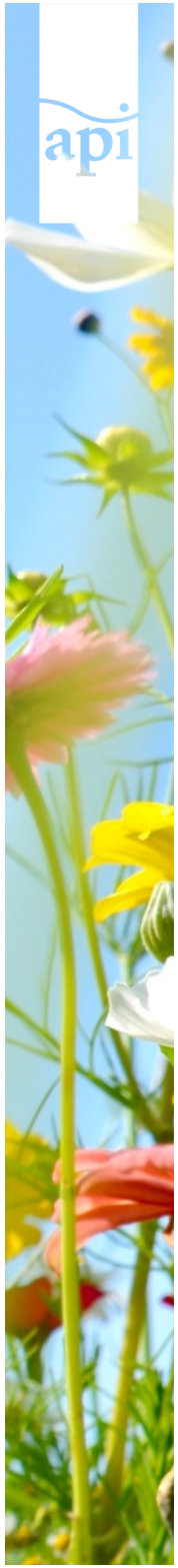

Ecole Notre-Dame de la Providence

Menus du 11 Mars au 19 Avril 2024

Légende :

REGIONAL

VEGETARIEN

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

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
BOLOGNAISE	**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN**	PILON DE POULET A LA TEXANE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE
PENNE	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE	BOULGOUR
SALADE VERTE		RATATOUILLE	HARICOTS VERTS À L'AIL
CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS À LA POIRE ET AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	ROSETTES ET CORNICHONS	**ANIMATION LES ILES**	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE POULET À LA FORESTIÈRE		FILET DE COLIN SAUCE À LA CRÈME
LENTILLES VERTES	SEMOULE		RIZ CRÉOLE
CAROTTES AU JUS	BROCOLIS GRATINÉS		FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE À L'EMMENTAL	SALADE MEXICAINE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
POULET FAÇON MARBELLA	**QUICHE AUX LEGUMES**	SAUTÉ DE **BOEUF** À L'INDIENNE	FISH & CHIPS
SEMOULE	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	RIZ PILAF	FRITES
ENDIVES BRAISÉES	PENNE	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE
GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE DE HARICOTS VERTS	**CAROTTES RÂPÉES** À LA VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS ET THON
	BURRITOS DE LÉGUMES	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOOÏ DE COLIN
FÉRIÉ	RIZ CREOLE	TORTI	**POMMES DE TERRE** AU THYM
	CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	**TARTE AU CHOCOLAT**	SALADE DE FRUITS

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
TABOULÉ	SALADE DE COQUILLETTES AU JAMBON	CONCOMBRE BULGARES	SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF	COUSCOUS AU POULET	**OMELETTE AU FROMAGE**	FILET DE LIEU SAUCE BORDELAISE
FRITES FRAÎCHES	SEMOULE	PENNE	RIZ CRÉOLE
HARICOTS VERTS À L'AIL	LÉGUMES DU COUSCOUS	BRUNOISE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉE	COMPOTE DE POIRES	FRUIT DE SAISON

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
SALADE DE TOMATE ET MAÏS À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	**REPAS CH'TI**	SALADE DE HARICOTS BLANCS
PILON DE POULET MARINÉ	CHIPOLATAS AUX HERBES		CALAMARS À LA ROMAINE
SEMOULE	**FRITES FRAÎCHES**		RIZ CRÉOLE
RATATOUILLE	HARICOTS PLATS ET PERSILLADE		ÉPINARDS À LA CRÈME
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		YAOURT ARÔMATISÉ

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

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

api nutrition