

Ecole Notre-Dame de La Providence

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :



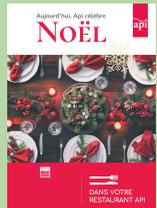
REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Betteraves rouges, Vinaigrette et Mimolette Bolognaise Macaroni Penne Poêlée de champignons Fruit de saison	Céleri rémoulade Fajitas au chili et Cheddar Salade verte Riz pilaf Yaourt aromatisé	Macédoine mayonnaise Saucisse de volaille Carottes braisées Écrasé de pommes de terre Rocher coco	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette Filet de merlu Sauce au citron Semoule Légumes à la marocaine Salade de fruits à la fleur d'oranger	Velouté de potiron Chipolatas Purée de pommes de terre Compote de pommes Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette Sauté de bœuf Sauce provençale Semoule Salsifis à la tomate Crème dessert chocolat	Céleri rave en rémoulade au curry Risotto aux carottes Clafoutis aux poires	Salade de perles de pâtes, maïs et ciboulette, Vinaigrette Beignets au colin Blé aux petits légumes Crème Caramel
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
FÉRIÉ	Haricots blancs à la vinaigrette Rôti de porc au jus lié Pommes de terre rissolées Haricots beurre au persil Fruit de saison	Velouté de potiron au curry Penne aux trois fromages Salade verte Vinaigrette Yaourt aux fruits mixés	Taboulé d'hiver Colombo de colin Riz créole Brocolis Fruit de saison	Betteraves Mimosa Lasagnes à la bolognaise Méli mélo de salades Liégeois vanille	Coleslaw Aiguillettes de poulet Sauce au Maroilles Coeur de blé Brocolis à l'ail Pomme rôtie aux Spéculoos	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Falafels du chef Sauce tomate Semoule au beurre Fondue de poivrons aux oignons Roulé à la confiture de fraise	Chou blanc façon rémoulade Filet de colin MSC Purée de crécy Salade de fruits du chef
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Salade verte aux dés de Gouda Curry de pois chiches Semoule Légumes de couscous Crème dessert vanille	Saucisson à l'ail Cornichons Sauté de bœuf façon grand mère Légumes du pot au feu Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade de perles de pâtes au pesto Hot Dog Frites fraîches Salade verte Fromage blanc à la cassonade	Salade de haricots verts aux échalotes Dos de colin Sauce Aurore Coquillettes Butternut rôti Génoise à la crème montée au chocolat au lait	Crêpe aux champignons Pizza au fromage Salade verte, Vinaigrette Ile flottante et crème anglaise	Velouté Parmentier Carbonade à la flamande Penne Endives braisées Fruit de saison	REPAS DE NOEL 	Macédoine de légumes à la mayonnaise Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf Fondue de poireaux Compote de pommes HVE
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	 <p>Api Restauration vous souhaite un Joyeux Noël</p>			
Macédoine de légumes au fromage blanc et curry Aiguillettes de poulet Semoule Ratatouille du chef Fruit de saison	Animation SAVOYARDE Potage au potiron et marrons Tartiflette Mélange de salades Salade verte Panna cotta au coulis de cassis	Carottes râpées au citron Jambon blanc Penne Brunoise de légumes Cookie du chef	Coleslaw purple Brandade de poisson Salade verte Vinaigrette Crème aux œufs				

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

JOYEUX
noël

api

conception CréApi