

Ecole Notre Dame De La Providence

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende : REGIONAL

VEGETARIEN



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

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Concombres à la ciboulette Mac'and'cheese au cheddar Coquillettes Carottes braisées Fromage	Friand au fromage Sauté de boeuf à la provençale Riz pilaf Haricots beurre à l'ail Salade de fruits du chef	Melon Escalope de dinde Sauce Dijonnaise Écrasé de pommes de terre Brocolis gratinés Liégeois à la vanille	Salade de riz, maïs et œufs durs Filet de colin Sauce aux herbes Semoule Ratatouille Fruit de saison

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Salade de pois chiches feta Escalope de porc Sauce barbecue Semoule Carottes braisées Pastèque	Concombre sauce bulgare Moussaka végétale Riz Gouda	Macédoine de légumes à la mayonnaise Pizza à la bolognaise Salade verte Tarte aux pêches	Jus de pomme Colin façon meunière Sauce tartare Coquillettes Tomates à la provençale Liégeois à la vanille

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Saucisson à l'ail Steak haché de poulet Frites fraîches Tomates à la provençale Fruit de saison	Pastèque Omelette aux fines herbes Macaroni Piperade Yaourt aux fruits fermier	PONT DE L'ASCENSION	

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade de perles de pâtes au surimi vinaigrette Aiguillettes de poulet au thym Semoule Piperade Fruit de saison	Lentilles vinaigrette Carbonade Flamande (boeuf) Frites fraîches Carottes façon Vichy Gâteau au yaourt et aux smarties	Salade de haricots verts à l'échalote Dahl de lentilles vertes Gratin de courgettes Flan au caramel	Melon jaune Calamars à la romaine Sauce tartare Riz pilaf Poêlée de champignons Fruit de saison

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Crêpe au fromage Chausson à la tomate, mozzarella et basilic Macaroni Petits pois au jus Fruit de saison	Repas à thème : L'Inde Samoussas aux légumes Sauté de poulet Tikka Masala Riz jaune Courgettes braisées Riz au lait et à l'orange 	Concombres à la vinaigrette Boulettes à l'agneau Semoule Tomates rôties Rose des sables	Salade piémontaise (pommes de terre) Nuggets au poisson Frites fraîches Salade verte Camembert

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Chou fleur sauce cocktail Cheeseburger Frites fraîches Salade verte vinaigrette à la ciboulette Yaourt aux fruits	Coleslaw Escalope de dinde sauce à la crème Purée de pommes de terre Épinards à la crème Donut	Mélange de crudités Tajine de boulettes à l'agneau Semoule Légumes du couscous Tarte au chocolat	Macédoine mayonnaise Filet de lieu Riz pilaf Fondue de poireaux à la crème Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	Taboulé Galette végétale Purée de pommes de terre Petits pois aux oignons Fruit de saison	Macédoine de légumes à la vinaigrette Émincé de boeuf Sauce au paprika Frites fraîches Chiffonnade de salade verte Fromage	Tomates à la vinaigrette Risotto de colin aux crevettes et parmesan Suisse fruité



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