MENU

Restaurant

Le Bistronome

UFA
ORCHIES
NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE

RESERVATIONS

Aurore vous accueille au standard pour prendre les réservations tous les matins **de 8h30 à 12h00** au 03 20 41 10 40.

INFORMATIONS

Les boissons ne sont pas incluses dans le menu.

Pour des raisons d'organisation pédagogique, les menus peuvent être changés et la prise de commande au restaurant se fait entre 12h00 et 13h00 pour le service du midi.

Les réservations sont obligatoires et devront être passées avant 11h00 maximum pour le service du jour.

Restaurant

OCTOBRE :

Lundi 18 Octobre 2021

Entrée : Entrée du jour
Plat : Poulet sauté chasseur, pomme de terre fondante, flan de légumes
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Vendredi 22 Octobre 2021

Entrée : Gratinée Franc-comtoise et son râpé du pays
Plat : Volaille de Bresse farcie aux morilles et au vin jaune, tagliatelles
Dessert : Charlotte bavaroise au cassis ..... **20€**

Mardi 26 Octobre 2021

Entrée : Médaillon de saumon Bellevue, sauce verte
Plat : Poulet cocotte grand-mère
Dessert : Paris-Brest ..... **20€**

Mercredi 27 Octobre 2021

Entrée : Aumônière Picarde
Plat : Darne de cabillaud poché aux parfums exotiques, riz safrané
Dessert : Cygnes chantilly, crème anglaise ..... **17€**

Jeudi 28 Octobre 2021

Entrée : Tartare de saumon / agrumes
Plat : Magret de canard, carotte, petits pois, pommes darphin
Dessert : Tropézienne ..... **20€**

Restaurant

NOVEMBRE :

Lundi 08 Novembre 2021

Entrée : Entrée du jour
Plat : Plat du jour
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mardi 09 Novembre 2021

Entrée : Entrée du jour
Plat : Sole meunière, sole frit sole grillée, sauce tartare, pomme purée carotte à l'orange
Dessert : Dessert du jour ..... **20€**

Mercredi 10 Novembre 2021

Entrée : Croustade de moules à la Réunionnaise
Plat : Sole meunière, riz safrané et tian de légumes
Dessert : Ananas flambé ..... **20€**

Mercredi 17 Novembre 2021

Entrée : Œuf poché façon Henri IV
Plat : Entrecôte double grillée au beurre de roquefort, pomme dauphine et petits légumes farcis
Dessert : Crêpes Suzette ..... **20€**

Mardi 23 Novembre 2021

Entrée : Tarte fine aux fromages
Plat : Poulet sauté chasseur, Lille de légumes glacés
Dessert : Dessert du jour ..... 17€

Mercredi 24 Novembre 2021

Entrée : Tartare de saumon
Plat : Daube de sanglier, champignons sautés, petits oignons glacés à brun et pommes à l'anglaise
Dessert : Crème Catalane ..... **17€**

Mardi 30 Novembre 2021

Entrée : Tarte à l'oignon
Plat : Curry d'agneau riz madras
Dessert : Dessert du jour ..... 17€

Restaurant

DECEMBRE :

Mercredi 01 Décembre 2021
Entrée : Pamplemousse cerisette
Plat : Magret de canard sauce Bigarade, pommes de terre Sarladaises et fagot de haricots vert
Dessert : Dacquoise, crème anglaise au pineau des Charentes ..... **17€**

Lundi 06 Décembre 2021
Entrée : Entrée du jour
Plat : Escalope de veau viennoise, tagliatelles
Dessert : Crème brûlée ..... **17€**

MARDI 07 Décembre 2021
Entrée : Entrée du jour
Plat : Darne de colin pochée beurre fondu aux herbes, pomme de terre vapeur, fondu poireaux
Dessert : Crème caramel ..... **17€**

Mercredi 08 Décembre 2021
Entrée : Shrimp's cocktail
Plat : Poulet rôti aux saveurs de thym frais
Dessert : Gâteau basque aux cerises d'Ixtassou ..... **17€**

Vendredi 10 Décembre 2021
Entrée : Foie gras mi-cuit et son chutney de mangues
Plat : Calamars farcis, sauce tomate et gingembre, riz madras
Dessert : Cannelés de Bordeaux et sa crème anglaise ..... **20€**

MARDI 14 Décembre 2021
Entrée : Entrée du jour
Plat : Poulet basquaise gratin dauphinois
Dessert : Mousse chocolat ..... **17€**

Mercredi 15 Décembre 2021
Entrée : Huitres chaudes à l'échalotte en sabayon
Plat : Médaillons de Lotte sauce Bordelaise, légumes grillés
Dessert : Pruneaux flambés glace vanille ..... **20€**

Restaurant

JANVIER :

Lundi 03 Janvier 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Filets de lieu snacké beurre blanc, écrasé de pomme de terre flan de champignons
Dessert : Gratin de pamplemousse ..... **17€**

Mardi 04 Janvier 2022
Entrée : Œufs cocotte à la crème
Plat : Côte de porc charcutière purée pois cassés
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 05 Janvier 2022
Entrée : Salade Ch'ti (endive crevette pomme)
Plat : Darne de saumon beurre de bière de Wissant, riz pilaf
Dessert : Ch'tiramisu ..... **17€**

Vendredi 07 Janvier 2022
Entrée : Tartare de saumon à l'aneth acidulée du Roussillon
Plat : Paëlla
Dessert : Tarte aux pommes chiboust ..... **17€**

Mardi 11 Janvier 2022
Entrée : Velouté de châtaignes au foie gras
Plat : Escalopes de veau à la crème, pomme de terre croquette Jardinière
Dessert : Dessert du jour ..... **20€**

Mercredi 12 Janvier 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Cassolette de la mer, petits légumes glacés, pomme à l'anglaise
Dessert : Choux chantilly ..... **17€**

Lundi 17 Janvier 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Filet de poulet en croûte de noisette jus tranché, gratin de pomme de terre légumes fondants
Dessert : Crémeux chocolat sablé breton poires caramélisées ..... **17€**

Mardi 18 Janvier 2022
Entrée : Œufs brouillées portugais
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 19 Janvier 2022
Entrée : Œuf poché Toupinel
Plat : Steak au poivre Maine d'Anjou, pomme amandine et navets glacés
Dessert : Crêpe normande ..... **17€**

Restaurant

Vendredi 21 Janvier 2022

Entrée : Goujonnettes de merlan sauce tartare
Plat : Médaillon de porc sauce Vieux Lille, flan des hortillons et pomme Pont-Neuf
Dessert : Dessert du jour..... **17€**

Mardi 25 Janvier 2022

Entrée : Potage Saint germain aux croutons
Plat : Bœuf bourguignon pomme noisette
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 26 Janvier 2022

Entrée : Assiette nordique
Plat : Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture grand-mère
Dessert : Bavarois à la pomme Bretonne meringuée ..... **20€**

Lundi 31 Janvier 2022

Entrée : Omelette
Plat : Cordon bleu sauce maroilles, pomme de terre gaufrette
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Restaurant

FEVRIER :

Mardi 01 Février 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Ballotine de saumon sauce Dugléré, gratin de blettes pomme de terre
Dessert : Petits pots de crème chocolat ..... **17€**

Mercredi 02 Février 2022
Entrée : Salade Bretonne (mâche, crevette et fond d'artichaud)
Plat : Poulet sauce Duroc, oignons rouges en feuilles de brick, pommes fondantes et laitues braisées
Dessert : Bavarois rubané et sa tuile à l'orange ..... **17€**

Vendredi 04 Février 2022
Entrée : Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de Vire
Plat : Sole meunière sur lit de salicornes et riz Valenciennes
Dessert : Mirliton de Rouen et sa compote de pommes ..... **20€**

Mardi 08 Février 2022
Entrée : Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de Vire
Plat : Goujonnettes de sole sauce tartare, flan de choux-fleurs
Dessert : Mousse au chocolat tiède et sa boule de glace au miel ..... **17€**

Mercredi 09 Février 2022
Entrée : Huîtres chaudes à l'échalotte en sabayon
Plat : Entrecôte double beurre de roquefort, pomme dauphine et légumes farcis
Dessert : Crème brulée au marc de Gewurztraminer ..... **20€**

Jeudi 10 Février 2022
Entrée : Œufs mollet frit, épinards, émulsion d'ail
Plat : Plat du jour
Dessert : Paris-Brest ..... **17€**

Mardi 22 Février 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Osso buco milanais spaghetti
Dessert : Salade de fruits ..... **17€**

Mercredi 23 Février 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Carré d'agneau de pré salé du Mont Saint Michel, fondue d'oignons
Dessert : Crêpes flambées en salle ou crêpe soufflée au Calvados ..... **20€**

Lundi 28 Février 2022
Entrée : Quiche
Plat : Filets de sole bonne femme
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Restaurant

MARS :

Mardi 01 Mars 2022
Entrée : Œufs en gelée
Plat : Veau marengo riz
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 02 Mars 2022
Entrée : Velouté de carottes de créances à la crème d'Isigny
Plat : Escalope de veau à la Normande, flan de chou-fleur et gratin de pomme de terre au cœur de Neufchâtel
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Vendredi 04 Mars 2022
Entrée : Tronçon de bar à l'unilatéral, légumes à l'anglaise
Plat : Ovin race d'herbage sauce Saint-Malo, gratin de chou-fleur et pomme de terre
Dessert : Millefeuille au Poiret ..... **20€**

Mardi 08 Mars 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Coq au vin pomme de terre cocotte
Dessert : Bavarois rubané ..... **17€**

Mercredi 09 Mars 2022
Entrée : Médaillon de saumon Bellevue, sauce verte
Plat : Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges de Sologne, pommes persillées et légumes grillés
Dessert : Dessert du jour ..... **20€**

Lundi 14 Mars 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Caille en 2 cuissons jus corsés, pomme de terre croquette
Dessert : Gratin de fruits ..... **20€**

Mardi 15 Mars 2022
Entrée : Quiche fruits de mer
Plat : Ballotine de volaille estragon parmentier
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 16 Mars 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Papillote de la mer beurre Nantais
Dessert : Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges ..... **17€**

Restaurant

Mardi 22 Mars 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Filet de sandre en croute sauce mousselin, pomme de terre vapeur, carottes courgettes glacées
Dessert : Tarte en bande ..... **17€**

Mercredi 23 Mars 2022

Entrée : Entrée du jour
Plat : Rognons bauge, flan de carottes, pommes château et fagot d'asperges vertes
Dessert : Miroir de cerises de Montmorency sur fond de génoise ..... **17€**

Mardi 29 Mars 2022

Entrée : Salade niçoise
Plat : Goujonnette de sole sauce tartare
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 30 Mars 2022

Entrée : Soupe de moules au curry
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte tatin ..... **17€**

Restaurant

AVRIL :

Lundi 04 Avril 2021
Entrée : Œufs mollés saint fiacre
Plat : Carré d'agneau aux primeurs
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mardi 05 Avril 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Suprême de volaille poché au bouillon épicé, crémeux de panés
Dessert : Tarte alsacienne aux pommes ..... **17€**

Mercredi 06 Avril 2022
Entrée : Croustade d'asperges sauce mousseline
Plat : Paupiette de volaille, lentilles vertes du Berry
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Vendredi 08 Avril 2022
Entrée : Petits feuilletés de foie de volaille des Challans, glace de Sancerre rouge
Plat : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Dessert : Tarte amandine aux poires pochées au Chinon ..... **17€**

Mardi 12 Avril 2022
Entrée : Croustade de chipirons à la plancha
Plat : Rognons au Madère et champignons, flan de carottes, pommes Château et fagot d'asperges vertes
Dessert : Tarte tatin ..... **20€**

Mercredi 13 Avril 2022
Entrée : Saucisson brioché
Plat : Magret de canard bigarade à l'orange, pommes sarladaises et fagot de haricots vert
Dessert : Bavarois rubané et sa tuile à l'orange ..... **17€**

Jeudi 14 Avril 2022
Entrée : Quiche
Plat : Maquereaux, houmous, olives noires, sauce vierge
Dessert : Soufflé citron ..... **17€**

Mardi 26 Avril 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Couscous
Dessert : Pana cotta fruits rouges ..... **17€**

Mercredi 27 Avril 2022
Entrée : Salade parisienne
Plat : Tartare de bœuf, pommes allumettes
Dessert : Œuf à la neige ..... **17€**

Restaurant

MAI :

Lundi 02 Mai 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Plat du jour
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mardi 03 Mai 2022
Entrée : Crème dieppoise
Plat : Endives au jambon
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 04 Mai 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées
Dessert : Opéra crème anglaise ..... **20€**

VENDREDI 06 Mai 2022
Entrée : Soupe de moules au curry
Plat : Lasagnes de saumon épinard au Selle-sur-Cher
Dessert : Religieuse au chocolat et arôme de Cointreau ..... **17€**

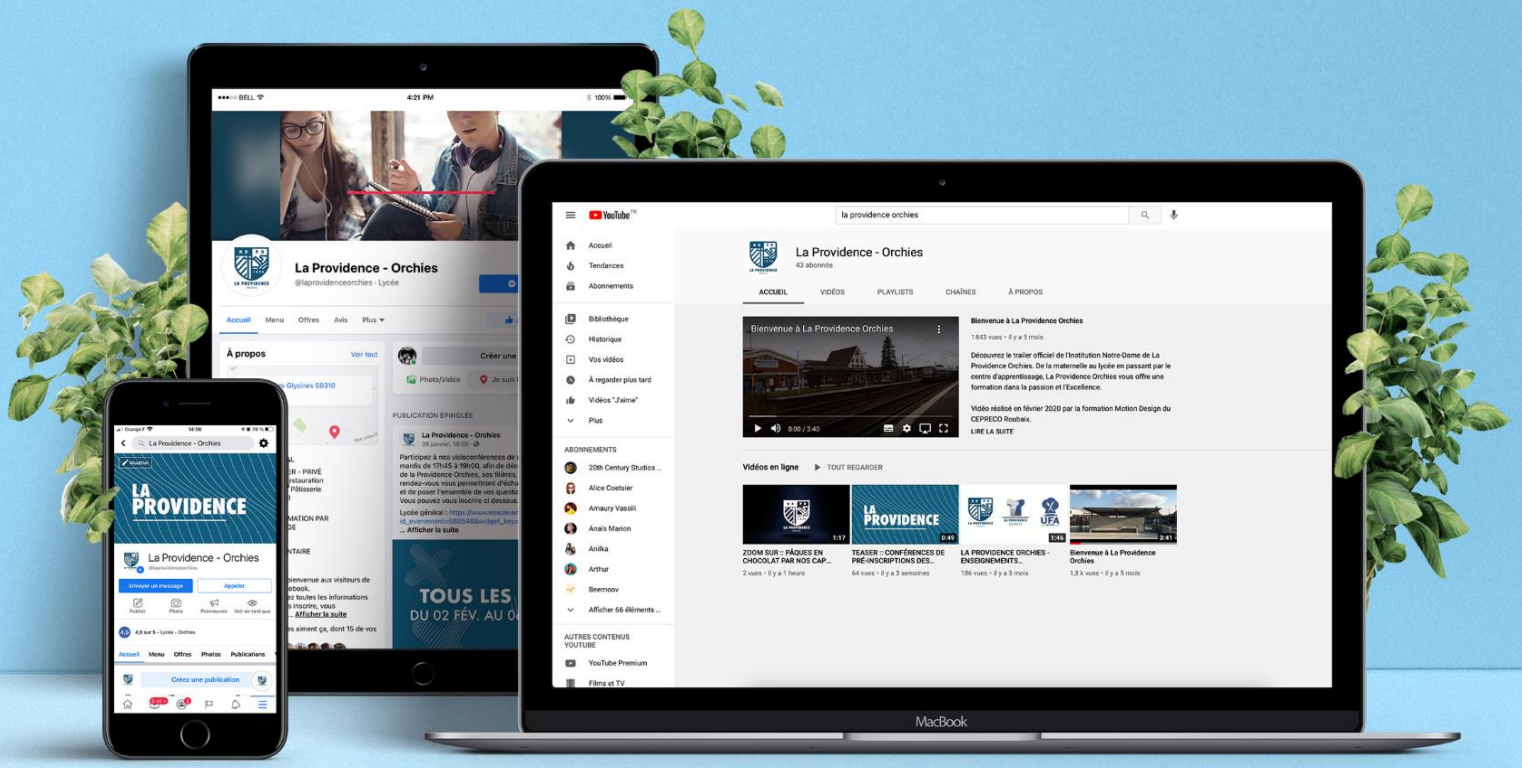
Mardi 10 Mai 2022
Entrée : Légumes à la grecque
Plat : Veau marengo pomme de terre château
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 11 Mai 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Ragoût de lotte à la coppa et à la tomate Corse, riz sauvage au basilic
Dessert : Ambrucciata Corse aux zestes de citron ..... **20€**

Mardi 17 Mai 2022
Entrée : Macédoine de légumes
Plat : Curry de poulet riz
Dessert : Dessert du jour ..... **17€**

Mercredi 18 Mai 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Bouillabaisse méditerranéenne
Dessert : Citron givré ..... **17€**

Mardi 24 Mai 2022
Entrée : Entrée du jour
Plat : Filet de truite aux amandes
Dessert : Panna cotta mangue ..... **17€**



Suivez-nous !

La Providence - Orchies

ufalaprovidence_orchies

MAGASIN

La Providence Orchies

HORAIRES

Le lundi de 13h30 à 16h30
et du mardi au jeudi
13h30 à 17h30
le vendredi
10h00 à 12h00 / 13h30 - 17h30

INFORMATIONS

Pour des raisons pédagogiques,
il est impossible d'effectuer des commandes (hors offre particulière).

Les produits vendus au magasin sont réalisés par des élèves en formation.

Nous vous rappelons qu'aucune commande n'est possible.

Ce programme est à titre informatif,
il se peut que certains produits soient manquants pour des raisons diverses.

Les productions du jour arriveront en magasin à partir de 14h00.

Adresse de l'UFA : 38, rue Jules Ferry - 59310 - ORCHIES

LA PROVIDENCE C'EST QUOI ?

1836
Les Soeurs de La Providence de Portieux (Vosges), ouvrent leur école à Orchies

1838
Les Frères s'installe et ouvrent Saint-Michel, une école pour les garçons

1859
Construction d'un pensionnat chez les Soeurs, pour les filles

1861
Un pensionnat pour les garçons ouvre au fond de la cour Saint-Michel

1884
Les Soeurs ouvrent une école ménagère au 23 rue des Casernes

1904
Les Soeurs et les élèves sont explusées, suite à la fermeture des écoles par la loi 1904

1915
Grand incendie d'Orchies. Tout fut à recommencer, les Soeurs apportent leur aide aux pauvres

1922
Malgré une réouverture en 1919, l'école des Frères ferme définitivement ses portes

1943
Création des cours de sténo-dactylo-comptabilité

1953
Ouverture légale d'un cours technique

1964
Création de l'École Technique Notre-Dame de La Providence sous la direction de Soeur Mathilde

1967
L'enseignement technique se conforme à la mixité

1971
Fusion des écoles de La Providence et Saint-Michel et devient le groupe Notre-Dame de La Providence

1978
Les cours complémentaires deviennent un collège. La direction est confié à des laïcs

1981
Inauguration du lycée hôtelier Rue des Glycines

1999
Inauguration des nouveaux locaux, Allée Alphonse Leroux

2017
Inauguration du nouveau bâtiment du Lycée Général et Technologique de l'institution

2019
Ouverture d'une Unité de Formation par apprentissage

2020
Inauguration du bâtiment de l'Unité de Formation par Apprentissage, rue Jules Ferry

LA PROVIDENCE MATERNELLE - PRIMAIRE

LA PROVIDENCE COLLÈGE

LA PROVIDENCE LYCÉE GÉNÉRAL TECHNOLOGIQUE

LA PROVIDENCE ORCHIES

UFA LA PROVIDENCE

LA PROVIDENCE
Rue des Glycines
59310 ORCHIES
03 20 71 71 09
www.ndpo.fr

Lycée Hôtelier

Restaurant La Table de Mathilde

du lundi au vendredi
le midi et le soir (Selon planning)

Magasin Le Fournil de Soeur Mathilde

du lundi au vendredi
10h30- 12h30 / 13h45 - 17h45
(Selon planning)

Rue des Glycines - 59310 ORCHIES

UFA

Restaurant Le Bistronome

Horaires variables
(Disponible sur place)

Magasin

le lundi de 13h30 à 16h30
du mardi au jeudi
13h30 à 17h30
le vendredi
10h00 à 12h00 / 13h30 - 17h30

REJOIGNEZ-NOUS