

MAGASIN

La Providence Orchies

UFA : 38, rue Jules Ferry - 59310 - ORCHIES



LA PROVIDENCE
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.

Programme

Magasin

OCTOBRE :

SUCRÉ :

Du Lundi 04 au Vendredi 08 octobre 2021

Croissants / Charlotte mangue framboise / Paris Brest revisité / Tarte citron meringuée framboise / Millefeuille / Chaussons pomme citron / Paris Brest / Choux chantilly, à la crème / Génoise à la crème / Charlotte Bavaoise au cassis / Millefeuille caramélisé / Chambord framboise / Assortiment de mignardises : Eclairs - Choux chantilly – Salambos - Paris- Brest - Glands / Forêt noire

Du Lundi 11 au Vendredi 15 octobre 2021

Chouquettes / Pain au lait / Eclairs chocolat / Cookies / Tarte au chocolat ganache / Tarte Bourdaloue crème amande / Tarte aux pommes / Tarte framboise / Tarte en bande / Tarte au sucre / Moka / Tarte Ganache / Tarte aux pommes / Eclair praliné / Choux à la crème chantilly / Tarte Bourdaloue / Mousse au chocolat / Brioches / Tarte citron meringuée / Charlotte framboises / Éponges / Forêt noire / Palets de dame / Opéra / Nougatine

Du Lundi 18 au Vendredi 22 octobre 2021

Crêpes soufflées à la gentiane

Du Lundi 25 au Vendredi 29 octobre 2021

Pain Tradition, Pain Khorasan, Pain Epeautre, Pain nutrition complet, Pain nutrition maïs, Pain nutrition céréales, Pain levain, Pain nutrition meule, Pain de Seigle, Pain Châtaigne, Pain Chanvre / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, viennoiserie garnie, brioche, brioche tête, tresse à branches) / Tropézienne / Eclairs avec et sans craquelin / Madeleines / Moka

SALÉ :

Du Lundi 04 au Vendredi 08 octobre 2021

Boudin blanc varié / Terrine de légumes / Médailles sauce chaud froid / Sole, patate douce, petits pois, coques, beurre blanc vanille / Gratinée Francomtoise et son râpé du pays / Volaille de Bresse farcie aux morilles et au vin jaune, Tagliatelles / Feuilletés salés / Feuilleté Picard

Du Lundi 11 au Vendredi 15 octobre 2021

Ballotine de sole, sauce vin blanc, petits légumes glacés / Boudin blanc varié / Terrine de légumes / Médailles sauce chaud froid

Du Lundi 18 au Vendredi 22 octobre 2021

Jambonnette et ballotine de volaille / Mousseline de petits légumes sautés Jus corsé, riz pilaf / Poulet sauté chasseur / Pomme de terre fondante, flan de légumes / Carré de porc rôti, laitue braiser, sauce charcutière / Avocat crevette sauce cocktail / Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, pommes fondantes et jardinière de légumes

Du Lundi 25 au Vendredi 29 octobre 2021

Tartines chaudes / Sandwiches et mini sandwich / Goujonnette de sole sauce tartare / Dos de cabillaud poêlé Mayonnaise maison / Ballottine de saumon sauce vin blanc / Purée carotte citron courgettes farcies / Pavé de saumon à l'unilatérale sauce vierge / Purée pois cassés / Tartare de saumon-agrumes / Magret de canard, carotte, petits pois, pommes darphin / Quiches jambon

Programme

Magasin

NOVEMBRE :

SUCRÉ :

Du Lundi 01er au Vendredi 05 novembre 2021

Café-in / Glace café, Nougatine spéciale glace / Tarte « Sophinette » / Choux chantilly cygne

Du Lundi 08 au Vendredi 12 novembre 2021

Dartois crème d'amande / Millefeuilles / Éclairs chocolat / Tarte chocolat / Cake marbré / Entremet choco (carrousel) / Macarons / Ananas flambés / Tuiles aux amandes / Succès praliné

Du Lundi 15 au Vendredi 19 novembre 2021

Palets de dames / Tarte Bourdaloue / Pains régionaux Beaucaire, Lodève, Brié, Sûbrot, Couronne Lyonnaise / Mini viennoiseries (croissants, pains chocolat, pains raisins, boules au sucre, pain au lait chocolat) / Cake citron / Brownies / Parfait pistache / Meringue française / L'alliance / Babas / Tarte aux noix-Chantilly / Choux à la crème / Crêpe Suzette

Du Lundi 22 au Vendredi 26 novembre 2021

Tarte aux fruits (pâte feuilletée) / Crème Catalane

Du Lundi 29 novembre au Vendredi 03 décembre 2021

Eponges ganache chocolat / Paris Brest / Éclairs / Macarons crémeux au fruit / Forêt noire / Moka café / Coquilles

SALÉ :

Du Lundi 01er au Vendredi 05 novembre 2021

Ballottine de volaille aux herbes, Jus corsé riz safrané / Lapin aux champignons

Du Lundi 08 au Vendredi 12 novembre 2021

Sole meunière, sole frit sole grillée, sauce tartare / Pomme purée carotte à l'orange / Croustade de moules à la Réunionnaise / Sole meunière, riz safrané et tians de légumes

Du Lundi 15 au Vendredi 19 novembre 2021

Fricassée de volaille à l'ancienne / Pomme de terre château / Macédoine de légumes / Truites au riesling / Pomme cocote fondu épinard / Terrine de poisson / Coquilles de poisson chaudes et froides / Turbans de poisson / Mini feuilletés de poisson / Œuf poché façon Henri IV / Entrecôte double grillée au beurre de roquefort, pommes dauphine et petits légumes farcis

Du Lundi 22 au Vendredi 26 novembre 2021

Tarte fine aux fromages / Poulet sauté chasseur / Lille de légumes glacés / Steak au poivre ou béarnaise pomme pont neuf, crémeux de panés / Tartare de saumon / Daube de sanglier, champignons sautés, petits oignons glacés à brun et pommes à l'anglaise

Du Lundi 29 novembre au Vendredi 03 décembre 2021

Curry d'agneau riz madras / Tarte à l'oignon / Œufs farcis Chimay / Carré de porc poêlé Choisy / Pomme château et flan de légumes

Programme *Magasin*

DECEMBRE :

SUCRÉ :

Du Lundi 29 novembre au Vendredi 03 décembre 2021

Eponges ganache chocolat / Paris Brest / Éclairs / Macarons crémeux au fruit / Forêt noire / Bûches moulée chocolat, griottes et décors de Noël / Bûche roulée mousseline chocolat, morceaux de poires, décors de Noël / Galette / Bande dartoïis

Du Lundi 06 au Vendredi 10 décembre 2021

Pain Nutrition Complet Raisins, pain aromatique Cacao, pain miel sapin, pain vin rouge orange cacao, pain courge cranberries, pain seigle aux fruits, pain Finger Citron, pain Ciabatta coco / Bretzel / Roi de Bordeaux / Pain d'épices / Cake de Noël / Sablés de Noël / Entremet Trois chocolats / Pièce montée / Madeleines / Financier / Chouquettes / Crème caramel / Crème brûlée / Gâteau basque aux cerises d'Ixtassou

Du Lundi 13 au Vendredi 17 décembre 2021

Mousse chocolat / Pruneaux flambés glace vanille

SALÉ :

Du Lundi 29 novembre au Vendredi 03 décembre 2021

Terrine de poisson / Coquilles de poisson chaudes et froides / Turbans de poisson / Mini feuilletés de poisson / Pamplémousse cerisette / Magret de canard sauce bigarade pommes de terre sarladaises et fagot de haricots verts / Dacquoise, crème anglaise au pineau des Charentes / Croquembouche classique / Croquembouches individuels / Gougères bourguignonnes

Du Lundi 06 au Vendredi 10 décembre 2021

Darne de colin pochée beurre fondu aux herbes, pomme de terre vapeur, fondu poireaux / Crème caramel / Escalope de veau viennoise, tagliatelles / Crème brûlée / Foie gras traiteur / Ballotines de pintade / Cailles Lucullus / Opéra de foie gras / Shrimps cocktail / Poulet rôti aux saveurs de thym frais

Du Lundi 13 au Vendredi 17 décembre 2021

Poulet basquaise gratin dauphinois / Goujonnette de sole sauce tartare / Navarin d'agneau et petits légumes / Huitres chaudes à l'échalotte en sabayon / Médallions de lotte sauce Bordelaise, légumes grillés

Programme

Magasin

JANVIER :

SUCRÉ :

Du Lundi 03 au Vendredi 07 janvier 2022

Galette crème d'amande / Meringues individuelles / Intense framboise / Millefeuille praliné et son coulis exotique / Chaussons aux pommes / Ch'tiramisu

Du Lundi 10 au Vendredi 14 janvier 2022

Sablé au chocolat / Cookies / Cake au chocolat / Cannelés de Bordeaux et sa crème anglaise / Choux chantilly / Crêpes flambées / Miroir exotique posé sur un sucre coulé, décors chocolat / Entremet chocolat avec macarons / Entremet fleur crème mousseline à la verveine de citron / Galette des rois / Bugnes lyonnaises

Du Lundi 17 au Vendredi 21 janvier 2022

Pains au chocolat / Croissants / Opéra / Pain Nutrition Avoine, B1, Germe de blé, Bis T110, Graines / Palmiers / Galettes / Larme de poires / Le pain d'épices / Gâteau du nord / Cake au citron / Quatre-quarts aux pommes façon tatin / Cake salé / Pain aux raisins / Progrès café / Crêpes normandes

Du Lundi 24 au Vendredi 28 janvier 2022

Choux pâtissier / Tarte aux pommes Chiboust / Bavarois à la pomme Bretonne meringuée / Tarte normande / Tarte citron meringuée / Tarte chiboust griottes / Tartelettes crème de fruits

SALÉ :

Du Lundi 03 au Vendredi 07 janvier 2022

Œufs cocotte à la crème / Côte de porc charcutière purée pois cassés / Filets de lieu snacké beurre blanc / Ecrasé de pomme de terre flan de champignons / Gratin de pamplemousse / Mini feuilletés : fromage, saucisse, sésame / Feuilletés volaille / Biscuits salés parmesan / Canapés froids variés / Navettes briochées / Pain surprise / Salade Ch'ti (endive crevettes pommes) / Darne de saumon beurre de bière de Wissant, riz pilaf

Du Lundi 10 au Vendredi 14 janvier 2022

Velouté de châtaignes au foie gras / Escalopes de veau à la crème / Pomme de terre croquette Jardinière / Bœuf bourguignon pomme de terre paille / Foie gras traiteur / Ballotines de pintade / Cailles Lucullus / Opéra de foie gras / Foie gras mi-cuit et son Chutney de mangues / Calamars farcis, sauce tomate et gingembre, riz madras / Cassolette de la mer, petits légumes glacés, pommes à l'anglaise / Assortiment de fours apéritifs : Arlette, feuilleté saucisse, allumette, petits pâté / Mini tartelettes salées

Du Lundi 17 au Vendredi 21 janvier 2022

Œufs brouillés portugais / Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf / Filet de poulet en croûte de noisette jus tranché / Gratin de pomme de terre légumes fondants / Crémeux chocolat sablé breton poires caramélisées / Truites "Colbert" / Pâté de Pantin / Saucisson Lyonnais / Œuf poché Toupinel / Steak au poivre Maine d'Anjou, pommes amandine et navets glacés /

Du Lundi 24 au Vendredi 28 janvier 2022

Potage Saint germain aux croutons / Bœuf bourguignon pomme noisette / Filet mignon farci aux épices / Pomme de terre boulangère petits légumes / Mini feuilletés : fromage, saucisse, sésame Feuilletés volaille / Biscuits salés parmesan / Canapés froids variés / Navettes briochées / Pain surprise / Caille farcie, crème de choux fleur et petits légumes / Tartare de saumon à l'aneth acidulée du Roussillon / Paëlla / Assiette nordique / Lapin sauté au cidre de Cornouailles, garniture grand-mère

Programme

Magasin

FEVRIER :

SUCRÉ :

Du Lundi 31 janvier au Vendredi 04 février 2022

Madeleines / Palmiers / Eclairs chantilly mascarpone / Tarte citron meringuée / Petits pots de crème chocolat / Bavarois rubané et sa tuile à l'orange / Millefeuille rond / Saint honoré crème chiboust / Brioches diverses / Glands / Croissants / Religieuses

Du Lundi 07 au Vendredi 11 février 2022

Pain du monde Mantou, Empereur, Karftoffelbrot, RUGBROD, Buns, Ciabatta, Pita, Fougasse, Bagels, Tortilla, Pain tradition levain / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, viennoiseries garnies) / Pain aromatique Graines, chorizo, noisette, Clé au roquefort, complet pruneaux lardons, Méteil carotte, Noisette, Pain à la courge, Couronne Normande, Graines Muesli, Pain chèvre Romarin, Tradition « Polish » / Viennoiserie (brioche tête, tresse, viennoiserie garnies)

Du Lundi 14 au Vendredi 18 février 2022

Pithiviers feuilleté / Jalousie / Vol au vent non garnis / Les soufflés glacés à l'alcool, au chocolat sur sabayon, aux fruits / Le rubis

Du Lundi 21 au Vendredi 25 février 2022

Saint Honoré / Religieuses au chocolat / Opéra / Pains au chocolat / Croissants / Salade de fruits / Crêpes flambées en salle ou crêpes soufflées au Calvados / Entremet d'automne mousse de marron avec un gélinifié cassis / Madeleines / Entremets mousseline abricot / Pain raisins feuilleté roulé / Entremet fruits mousse cheesecake avec gélinifié exotique et décors divers

SALÉ :

Du Lundi 31 janvier au Vendredi 04 février 2022

Quiche / Ballotine de saumon sauce Duglérée / Gratin de blettes pomme de terre / Petits pots de crème chocolat / Omelette / Cordon bleu sauce maroilles pomme de terre gaufrette / Mini chauds : saumon crème de lentilles, waterzooï volaille, andouillettes crème de moutarde, pétoncles safranées, quenelles sauce Nantus, feuilletés de crustacés, samossas aux légumes, falafels, crème de champignons / Salade Bretonne (mâche, crevettes et fonds d'artichauds) / Poulet sauté Duroc, oignons rouges en feuilles de brick, pommes fondantes et laitues braisées

Du Lundi 07 au Vendredi 11 février 2022

Sandwiches et mini sandwich / Velouté Dubarry / Œufs mollés florentine / Mousseline de Merlan arlequin / Œufs à la nage crème anglaise / Œufs mollet frit, épinards, émulsion d'ail / Volaille, gambas, asperges / Paris-Brest

Du Lundi 14 au Vendredi 18 février 2022

Entrecôte sauce béarnaise, pommes dauphines maison / Soupe à l'oignon / Burger maison frites fraîches

Du Lundi 21 au Vendredi 25 février 2022

Ossobuco milanais spaghetti / Ragoût de lapin trompette de la mort / Ratatouille pomme de terre vapeur / Truites "Colbert" / Pâté de Pantin / Saucisson Lyonnais / Selle d'agneau roulée, jus d'agneau, pomme dauphine, crémeux de panais / Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges et pommes de terres sautées à cru / Médallions de porc sauce Vieux Lille, flan des hortillons et pommes Pont-Neuf / Darne de saumon grillée au beurre de bière de Wissant / Carré d'agneau de pré-salé du Mont St Michel, fondue d'oignons

Programme

Magasin

MARS :

SUCRÉ :

Du Lundi 28 février au Vendredi 04 mars 2022

Tarte normande / Tarte aux pommes / Chaussons aux pommes / Tartelettes chocolat / Entremet mousse au fromage blanc, palais gélatinisé aux fruits rouges et biscuit chocolat / Assortiments de brioches / Brioches garnies salées

Du Lundi 07 au Vendredi 11 mars 2022

Millefeuille au chocolat / Entremet "nougachoc" / Pain de mie, Viennois, Mie Zébré, Viennois Bi-couleur, Pain de mie sans croûte / Brioche Feuilletée (citron, praliné) / Tartelette citron meringuée / Bavarois rubané / Tarte au sucre / Mirliton de Roue, et sa compote de pommes

Du Lundi 14 au Vendredi 18 mars 2022

Religieuses au chocolat / Tarte et tartelettes au chocolat / Tarte amandines poires / Palets de dame / Gratin fruits / Charlotte aux poires, coulis de fruits rouges / Entremet chocolat à base de pâte à bombe / Meringue française / Merveilleux chocolat / Tuiles aux amandes / Millefeuille en parts / Jésuites

Du Lundi 21 au Vendredi 25 mars 2022

Saint Honoré / Flan chocolat / Tarte en bande / Tarte fine aux pommes caramel beurre salé / Millefeuilles au Poiret / Miroir de cerises de Montmorency sur fond de génoise

Du Lundi 28 mars au Vendredi 01er avril 2022

Glands / Salambos / Financiers / Couronnes de pain / Cake Gianduja / Brownies / Pots muguet cookies / Tarte chocolat framboise / Pâte de fruits abricot / Entremet chocolat, pommes infusion à la badiane et glaçage caramel avec biscuit cuillère / Eclairs / Paris Brest /

SALÉ :

Du Lundi 28 février au Vendredi 04 mars 2022

Œufs en gelée / Veau marengo riz / Quiches / Filets de sole bonne femme / Mini froids : tartare de saumon, tzatzikis, bœuf glace d'estragon, chaud froid volaille au cresson, chaud froid de poisson, houmous rapide, tiramisu au pesto, mousse d'avocat crevettes grises / Velouté de carottes de créances à la crème d'Isigny / Escalope de veau à la Normande, flan de choux-fleurs et gratin de pommes de terre au cœur de Neufchâtel

Du Lundi 07 au Vendredi 11 mars 2022

Quiche salée / Coq au vin pomme de terre cocotte / Allumettes au fromage / Côte de porc charcutière / Petits pois à la française, pommes sautées à cru / Mini chauds: saumon crème de lentilles, waterzooï volaille, andouillettes crème de moutarde, pétoncles safranés, quenelles sauce Nantus, feuilletés de crustacés, samossas aux légumes, falafels, crème de champignons / Dorade snackée, pesto de poivrons rouge / Tarte fine aux pommes, camembert et andouille de vire / Sole meunière sur lit de salicornes et riz valenciennes // Médaille de saumon Bellevue, sauce verte / Goujonnettes de merlan sauce tartare, flan d'asperges de Sologne, pommes persillées et légumes grillés

Du Lundi 14 au Vendredi 18 mars 2022

Quiche fruits de mer / Ballotine de volaille estragon parmentier / Caille en 2 cuissons jus corsés, pomme de terre croquette / Papillote de la mer beurre Nantais /

Du Lundi 21 au Vendredi 25 mars 2022

Rognons bauge, flan de carottes, pommes Château et fagot d'asperges vertes / Filet de sandre en croûte sauce mousseline / Pomme de terre vapeur carottes courgettes glacées / Poulet sauté chasseur pomme noisettes / Mini froids : tartare de saumon, tzatzikis, bœuf glace d'estragon, chaud froid volaille au cresson, chaud froid de poisson, houmous rapide, tiramisu au pesto, mousse d'avocat crevettes grises / Tronçons de bar à l'unilatérale, légumes à l'anglaise / Ovin race d'herbage sauce Saint-Malo, gratin de choux-fleurs et pommes de terre

Du Lundi 28 mars au Vendredi 1er avril 2022

Gnocchis à la romaine / Emincé de bœuf paprika pomme purée / Goujonnette de sole sauce tartare / Salade niçoise / Soupe de moules au curry / Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf / Tarte tatin



Programme *Magasin*

AVRIL :

SUCRÉ :

Du Lundi 04 au Vendredi 08 avril 2022

Pains au chocolat / Croissants / Entremets griottes cassis / Eclair / Religieuse / Eclair au saumon / Financier / Tarte alsacienne aux pommes / Tarte amandine aux poires pochées au Chinon

Du Lundi 11 au Vendredi 15 avril 2022

Pains Campagne, Tourte de seigle, Epeautre, Meule, Automne, tradition « pâte fermentée », Pain infusion Poolish, Pain aux graines, Pain tradition « Poolish » / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, viennoiseries garnies, brioche tête, tresse) / Soufflé citron

Du Lundi 18 au Vendredi 22 avril 2022

Muscadines / Clafoutis aux fruits / Riz à l'impératrice / Pâtes à choux diverses / Pain au chocolat et croissant

Du Lundi 25 au Vendredi 29 avril 2022

Entremet Framboisine / Flan Parisien / Pana cotta fruits rouges

SALÉ :

Du Lundi 04 au Vendredi 08 avril 2022

Suprême de volaille poché au bouillon épicié / Crémeux de panés / Tarte alsacienne aux pommes / Œufs mollés saint fiacre / Carré d'agneau aux primeurs / Petits feuilletés de foies de volailles des Challans, glace de Sancerre rouge / Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf / Croustade d'asperges sauce mousseline / Paupiettes de volaille, lentilles vertes du Berry

Du Lundi 11 au Vendredi 15 avril 2022

Tartines chaudes, Sandwiches et mini sandwich / Velouté de bami / Poulet rôti courgettes farcies pomme noisette / Gaspacho andalou / Tournedos sautés châtelaine / Quiche / Maquereaux, houmous, olives noires, sauce vierge

Du Lundi 18 au Vendredi 22 avril 2022

Waterzoi de poisson / Magret de canard au poivre vert / Poêlée champignon laitue braisée

Du Lundi 25 au Vendredi 29 avril 2022

Couscous / Pizza / Friand de cabillaud aux herbes sauce vin blanc / Turbans poisson / Tartes salées / Cailles farcies / Canapés variés / Salade parisienne / Tartare de Bœuf, pomme allumettes / Œuf à la neige

Programme

Magasin

MAI :

SUCRÉ :

Du Lundi 02 au Vendredi 06 mai 2022

Crème dieppoise / Flan pâtissier / Cheesecake / Religieuse au chocolat et arômes de cointreau / Opéra crème anglaise

Du Lundi 09 au Vendredi 13 mai 2022

Miroirs aux framboises (accompagné de crème anglaise) / Brioche (diverses formes) / Muscadines / Fraisier / Tarte Bourdaloue

Du Lundi 16 au Vendredi 20 mai 2022

Miroir chocolat / Pain tradition, Pain aromatique « Pain Noix Tigré », Couronne / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, brioches à tête, tresses) / Tropézienne / Citron de Menton givré

Du Lundi 23 au Vendredi 27 mai 2022

Panna cotta mangue

Du Lundi 30 mai au Vendredi 03 juin 2022

Merveilleux / Fraisier / Pain de régime « Sans sel », Pain de régime « Sans Gluten », couronne / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, brioches à tête, tresses) / Millefeuille / Brownies

SALÉ :

Du Lundi 02 au Vendredi 06 mai 2022

Endives au jambon / Turbans poisson / Tartes salées / Cailles farcies / Canapés variés / Flan pâtissier / Soupe de moules au curry / Lasagnes de saumon épinards au Selles-sur-Cher / Viennoise de barbue au beurre de poivrons, flan d'asperges et gâteau de pommes Elysées

Du Lundi 09 au Vendredi 13 mai 2022

Légumes à la grecque / Veau marengo pomme de terre château / Charcuteries : campagne, chipolatas, Toulouse, rillettes, boudin blanc, pâté de foie, saucisson ail, saucisse de Francfort

Du Lundi 16 au Vendredi 20 mai 2022

Quiche Lorraine / Cake salé / Macédoine de légumes / Curry de poulet riz / Ragoût de lotte à la coppa et à la tomate Corse, riz sauvage au basilic / Ambrucciata corse aux zestes de citron / Bouillabaisse méditerranéenne

Du Lundi 23 au Vendredi 27 mai 2022

Filet de truite aux amandes

Du Lundi 30 mai au Vendredi 03 juin 2022

Programme

Magasin

JUIN :

SUCRÉ :

Du Lundi 30 mai au Vendredi 03 juin 2022

Merveilleux / Fraisier / Tarte citron meringuée

Du Lundi 06 au Vendredi 10 juin 2022

Du Lundi 13 au Vendredi 17 juin 2022

Du Lundi 20 au Vendredi 24 juin 2022

Pains « au charbon Végétal », Baguette feuilletée sésame Pavot, Couronne / Viennoiserie (croissants, pains chocolat, brioches à tête, tresses)

Du Lundi 27 juin au Vendredi 1er juillet 2022

SALÉ :

Du Lundi 30 mai au Vendredi 03 juin 2022

Emincé de veau au lait coco pomme de terre grenaille

Du Lundi 06 au Vendredi 10 juin 2022

Du Lundi 13 au Vendredi 17 juin 2022

Du Lundi 20 au Vendredi 24 juin 2022

Du Lundi 27 juin au Vendredi 1er juillet 2022



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 Bistrionome

*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

