

# **NOS HORAIRES D'OUVERTURE**

Du mardi au vendredi 14h00 à 17h30

### **NOUS CONTACTER**

Tél : 03 20 41 10 40 Email : accueil@ndpo.fr

### **ADRESSE**

38 RUE JULES FERRY 59310 ORCHIES



### **SEPTEMBRE:**

### Vendredi 5 septembre :

- **Boulangerie**: pain tradition
- Traiteur : Pâté en croûte, mini quiches, choux forestiers, feuilletés salés quiche munster pavé de sandre

### Mardi 9 septembre :

- **Pâtisserie :** tutti frutti tarte fruits frais brioches diverses pain raisins escargots marbré quatre quart
- Boulangerie: pain tradition, pain au lait

### Jeudi 11 septembre :

- Pâtisserie: production du jour
- Boulangerie: pain tradition, pain complet
- Traiteur: paupiette de veau pavé de sandre quiche au munster

### Mardi 16 septembre :

- Pâtisserie: Chouquette Brioche diverses éclairs chantilly framboise tarte au sucre
- **Boulangerie**: pains divers

### Mercredi 17 septembre :

- **Pâtisserie**: production du jour
- Boulangerie: pains divers
- Traiteur: poulet sauté chasseur

### Jeudi 18 septembre :

- Pâtisserie: production du jour
- **Boulangerie**: pain seigle / complet et viennoiseries
- Traiteur : potée Sarthoise volaille de Bresse aux morilles –

### Vendredi 19 septembre :

- Pâtisserie: cake fruits confits- Quiche tarte chocolat
- Boulangerie: pains divers
- **Traiteur :** Ballotines canard, ficelles picardes, friands, flamiches poireaux, volaille de Bresse farcie aux morilles

### Mardi 23 septembre :

- **Pâtisserie**: chouquettes palets de dames brioches
- Boulangerie: pain au lait
- Traiteur: quiche aux fruits de mer ballotine de volaille





### Mercredi 24 septembre :

- Pâtisserie: Pistachoux - Eclair praliné - Religieuse caramel vanille - Paris Brest roulés

- Traiteur : fricassée de volaille

### Jeudi 25 septembre :

- Pâtisserie: Pistachoux - Eclair praliné - Religieuse caramel vanille - Paris Brest roulés

- Boulangerie:

- Traiteur: bouchée aux fruits de mer – bouchée à la reine – lapin à la gentiane

### Vendredi 26 septembre :

- Pâtisserie: Tarte mont blanc - Tarte chiboust abricot

- **Traiteur :** jambonnettes de canard farcie / ficelle picarde / friand à la viande / flamiche poireaux

### Mardi 30 septembre :

- Pâtisserie: Moka – brioche suisse - babas

- Boulangerie: pain tradition / complet, pain au lait

- Traiteur: production du service

### **OCTOBRE:**

### Mercredi 1er octobre:

- **Pâtisserie**: religieuses - glands - Tarte pommes

- **Boulangerie**: pains divers

- **Traiteur:** production du service

#### Jeudi 02 octobre:

- **Pâtisserie**: tarte citron meringuée

Boulangerie: pains diversTraiteur: calamars farcis -

### Vendredi 03 octobre :

- **Pâtisserie**: Palets de dames - Rochers coco - cookies

Boulangerie: pains diversTraiteur: filet mignon orloff

Mardi 07 octobre: FERMÉ

#### Mercredi 08 octobre:

- Pâtisserie: Pistachoux - Eclair praliné - Religieuse caramel vanille - Paris Brest roulés

- Traiteur: dos de cabillaud

### Jeudi 09 octobre:

- **Pâtisserie**: Pistachoux - Eclair praliné - Religieuse caramel vanille - Paris Brest roulés

- Boulangerie: pain tradition, pain levain, brioche aromatique, tartine

- Traiteur: macaron saumon ou foie gras – poulet antillais





### Vendredi 10 octobre :

- Pâtisserie: Tarte mont blanc Tarte chiboust abricot
- **Traiteur :** Boudins blancs 3 variétés, fondant de volaille en robe verte, chaud-froid de volaille, truite façon Bellevue, lapin à la gentiane

### Mardi 14 octobre:

- Pâtisserie: entremet 3 chocolat millefeuille carré glands vanille brioche feuilletée
- Boulangerie: pain blanc, pain brioché, viennoiseries

### Mercredi 15 octobre:

- **Pâtisserie**: Entremet café entremet poire-choco
- Boulangerie: pains divers

### Jeudi 16 octobre:

- Pâtisserie: Entremet café entremet poire-choco
- Boulangerie: pain tradition, pain campagne, pain de mie
- Traiteur: tatin de boudin noir

### Vendredi 17 octobre:

- Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains divers
- Traiteur: pintade en 2 façons tajine de légumes

### Attention VACANCES SCOLAIRES du 21 octobre au 3 novembre :

- Ouverture selon production
- Horaires susceptibles d'être modifiés

### > 1ère Semaine

- Pâtisserie: Entremet café coup de soleil le poire choco le rêve
- Boulangerie: pain tradition et pains spéciaux, viennoiseries
- **Traiteur**: production du service

### 2ème semaine :

- **Pâtisserie :** chaussons pommes Palmiers millefeuille Paris-Brest Salambos Saint-Honoré – tarte normande
- **Boulangerie:** pain tradition, au levain, complet, aromatiques



### **NOVEMBRE:**



Mardi 04 novembre : FERMÉ

### Mercredi 05 novembre:

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains divers

- Traiteur: production du service

### Jeudi 06 novembre:

- Pâtisserie: production du jour

- **Boulangerie**: pain tradition / campagne / aromatique, viennoiseries

- Traiteur: coquilles Saint Jacques - médaillons de porc sauce Vieux Lille

### Vendredi 07 novembre:

- Pâtisserie: production du jour

- Traiteur: Terrine de poisson, coquille chaudes et froides de poisson, turbans de poissons, goujonnettes de merlan sauce tartare, médaillons de porc sauve vieux Lille, darne de saumon, pintade en 2 façons – tajine de légumes

### Mercredi 12 novembre:

- **Pâtisserie**: oranais - flan

- Traiteur: production du service

#### Jeudi 13 novembre:

- **Pâtisserie**: - Meringues – merveilleux - Mont-blanc

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur : Matelote de la mer – sole meunière

### Vendredi 14 novembre:

- Pâtisserie: Tuiles aux amandes - Pain de gêne - Brownies

- Traiteur: pavé de saumon

### Mardi 18 novembre:

- Pâtisserie: Tarte aux pommes – éclairs et religieuses choco – Tarte chocolat

- **Boulangerie**: pain blanc, brioches, viennoiseries

- Traiteur: Quiche lorraine -

#### Mercredi 19 novembre:

- Pâtisserie: production du jour

- Boulangerie: pain tradition / levain / de son, sandwich, viennoiseries

### Jeudi 20 novembre:

- **Pâtisserie**: Bûche céleste - Bûche sésame

- **Boulangerie:** pain tradition / levain, brioches

- Traiteur: ballotine de cabillaud au chorizo – papillote de la mer à la normande





### Vendredi 21 novembre:

- Pâtisserie: Bûche céleste - Bûche sésame

- **Traiteur :** Cailles Lucullus, Opéra de foie gras, foie gras traiteur, ballotine de pintade, calamars farcis - pavé de saumon

#### Mardi 25 novembre:

Pâtisserie: Triangles jésuite – Bûche roulée
 Boulangerie: pains festifs, viennoiseries

- Traiteur: production du service

### Mercredi 26 novembre:

- Pâtisserie: Bûche céleste - Bûche sésame

Boulangerie: pains diversTraiteur: production du service

### Jeudi 27 novembre:

- Pâtisserie: production du jour

- **Boulangerie**: pains festifs, brioches

- **Traiteur**: parmentier de canard – Bar à l'unilatérale

### Vendredi 28 novembre:

- Pâtisserie: Tarte aux noix - Tarte choco pâte tartiner - Tarte citron

- **Boulangerie**: pains festifs, bapka, coquilles

- Traiteur: limande en portefeuille farcie aux champignons

### **DECEMBRE:**

### Mardi 02 décembre :

- Pâtisserie: Opéra – Succès – bûche moulée

- **Boulangerie**: pain tradition / aromatiques noël / levain, viennoiseries

- Traiteur: production du service

### Mercredi 03 décembre :

Pâtisserie: bûche 3 chocolats
Boulangerie: pains divers
Traiteur: production du service

### Jeudi 04 décembre :

- **Pâtisserie**: production du service

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur: joues de porc braisées – quenelles de poisson à l'armoricaine

### Vendredi 05 décembre :

- **Pâtisserie**: production du service

- Boulangerie: pains divers

- **Traiteur :** canapés, mini feuilletés de volaille, biscuits au parmesan, navettes, limande en portefeuille farcie aux champignons





### Mardi 09 décembre :

- Pâtisserie: bûche roulée

Boulangerie: pain blanc, briochesTraiteur: production du service

### Mercredi 10 décembre :

- **Boulangerie**: pains divers

- **Traiteur**: production du service

### Jeudi 11 décembre :

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur: opéra de foie gras - entrecôte sauce Foyot - soupe de poissons

# Fermeture de la boutique du 13 décembre au 5 janvier inclus

### **JANVIER:**

### Mardi 06 janvier :

- **Pâtisserie**: galette des rois – oranais – Paris Brest

- Boulangerie: pain blanc, viennoiseries

- **Traiteur**: production du service

### Mercredi 07 janvier:

- Pâtisserie: Tarte aux noix - Tarte choco pâte tartiner - Tarte citron

- Boulangerie: pains divers

- Traiteur: production du service

### Jeudi 08 janvier :

- **Pâtisserie**: Tarte aux noix - Tarte choco pâte tartiner - Tarte citron

- Boulangerie: pains divers

- **Traiteur :** tartare de dorade – demi-jarret et ses petits légumes





### Vendredi 09 janvier:

- Pâtisserie: Macarons framboise pistache Alliance Rhubarbe fraise le coconuts
- **Traiteur :** Truite farcie "Colbert", Pâté de Pantin, saucisson brioché, tarte fine pommescamembert, sole meunière, blanquette de veau aux légumes oubliés

### Mardi 13 janvier:

- **Pâtisserie**: Pithiviers – triangle aux pommes – tarte framboise

Boulangerie: pains diversTraiteur: production du service

### Mercredi 14 janvier:

- Pâtisserie: production du jour

- Boulangerie: galette, ciabatta, pain tradition, viennoiseries

- Traiteur: production du service

### Jeudi 15 janvier:

- **Pâtisserie**: production du jour

- Boulangerie: bun's, pain tradition / aromatiques/ caco

- Traiteur : rognons au madère – soupe de moules au curry – blanquette de veau

### Vendredi 16 janvier :

- Pâtisserie: entremet - religieuse café

- Boulangerie: pains divers

- Traiteur: mignon de porc et tomates séchées

### Mardi 20 janvier :

- **Pâtisserie**: galette des rois - Pithiviers

- **Boulangerie**: pain campagne / complet / viennois, viennoiseries

- Traiteur: production du service

### Mercredi 21 janvier:

- Pâtisserie: Tarte aux noix - Tarte choco pâte tartiner - Tarte citron

- **Boulangerie:** pain tradition, viennoiseries, tartines

- **Traiteur**: production du service

### Jeudi 22 janvier:

- Pâtisserie: Macarons framboise pistache - Alliance Rhubarbe fraise - le coconuts

- **Boulangerie:** pain tradition / levain / complet, brioche, sandwich

- **Traiteur**: tournedos rossini – suprême de pintade farci

### Vendredi 23 janvier :

- Pâtisserie: production du jour

- Boulangerie: pains divers

- Traiteur : mignon de porc et tomates séchées

### Mardi 27 janvier:

- **Pâtisserie**: merveilleux – financiers – tarte normande

- **Boulangerie**: pain tradition / blanc

- Traiteur: production du service





### Mercredi 28 janvier :

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains diversTraiteur: production du service

### Jeudi 29 janvier:

- Pâtisserie: bonbons / guimauves / pâte de fruits

- Boulangerie: viennoiseries, chausson, pain tradition / complet / lodève

- Traiteur : ballotine et jambonnette de volaille à la forestière – lapin aux olives

### Vendredi 30 janvier :

- Pâtisserie: bonbons / guimauves / pâte de fruits

Boulangerie: pain brié / méteil / lodève
Traiteur: brochette de bœuf Tex Mex

### **FEVRIER:**

Mardi 03 février : FERMÉ

### Mercredi 04 février :

- **Pâtisserie**: bonbons / guimauves / pâte de fruits

- Boulangerie: pains divers

- **Traiteur**: production du service

### Jeudi 05 février :

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains divers

- Traiteur: sushis – makis – nems – sauté d'agneau au romarin – salade niçoise

### Vendredi 06 février :

- Pâtisserie: production du jour

- **Boulangerie:** pain tradition / aromatique, brioche, sandwich

- Traiteur : Mini welches, mini endives gratin, pétoncles safranées, émincé volaille Maroilles, waterzoï volaille, saumon crème de lentilles, bar à l'unilatéral ; brochette de bœuf Tex Mex

#### Mardi 10 février :

- Pâtisserie: entremet citron-spéculoos

- Boulangerie: pain tradition / blanc / mie, viennoiseries

- Traiteur: production du service

### Mercredi 11 février :

- **Boulangerie**: pains divers

- **Traiteur**: production du service





### Jeudi 12 février :

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur : velouté de carottes - ragout de lotte - terrine de sanglier

# Attention VACANCES SCOLAIRES du 14 au 28 février : - Ouverture selon production

Horaires susceptibles d'être modifiés

### > 1ère Semaine

- Pâtisserie: production suivant sujet d'examen blanc

- Boulangerie: production suivant sujet d'examen blanc

- Traiteur: production du service

### 2ème semaine :

- **Pâtisserie**: forêt noire – macarons – royal chocolat - millefeuilles

- Boulangerie: pains divers

### MARS:

Mardi 03 mars : FERMÉ

### Mercredi 04 mars:

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains diversTraiteur: production du service

Jeudi 05 mars:

- Pâtisserie : production du jour

- Boulangerie: pains divers

- Traiteur: filet de rouget - dos de cabillaud

Samedi 7 mars : ouverture à l'occasion des portes ouvertes





### Mardi 10 mars:

- **Pâtisserie**: tarte soufflée framboise - millefeuille

- **Boulangerie**: production suivant sujet d'examen blanc

- Traiteur: production du service

### Mercredi 11 mars:

- **Pâtisserie**: production du jour - Boulangerie: pains divers - Traiteur: production du service

#### Jeudi 12 mars:

- Pâtisserie: production du jour

- Boulangerie: pain tradition / complet / brioché, viennoiseries

- Traiteur : tartare de saumon à l'aneth -

### Vendredi 13 mars:

- Pâtisserie: production du jour - **Boulangerie**: pains divers

#### Mardi 17 mars:

- Pâtisserie: millefeuille – tutti frutti -

- **Boulangerie:** pain tradition / meule/ aromatique, tartines

- **Traiteur**: production du service

### Mercredi 18 mars:

- Pâtisserie: production du jour - Boulangerie: pains divers

- Traiteur: production du service

### Jeudi 19 mars:

- Pâtisserie: entremet citron-spéculoos

- **Boulangerie**: pain tradition / levain/ son / aromatiques

- Traiteur : lotte à l'armoricaine

#### Vendredi 20 mars:

**Pâtisserie:** production du jour

- Traiteur: tartes salées

### Mardi 24 mars:

- **Pâtisserie**: entremet fraise-rhubarbe

- Boulangerie: pain tradition / campagne / brioché / pain chocolat

- **Traiteur**: production du service

### Mercredi 25 mars:

- **Pâtisserie**: production du jour

- **Boulangerie:** pain tradition / ciabatta, viennoiseries

- **Traiteur**: production du service





### Jeudi 26 mars:

- **Pâtisserie**: production du jour

- **Boulangerie:** pain tradition / seigle / noix, brioches

- Traiteur : caille aux raisins – carré de porc

### Samedi 28 mars : ouverture à l'occasion des portes ouvertes

#### Mardi 31 mars:

- Pâtisserie: palmiers - chaussons aux pommes - tarte citron meringuée - flan

- Boulangerie: pain campagne / mie, viennoiseries

- **Traiteur**: production du service

### **AVRIL:**

### Mercredi 1er avril:

Boulangerie: pains diversTraiteur: production du service

### Jeudi 02 avril:

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur: finger de merlan – salade de saumon

### Vendredi 03 avril:

- **Boulangerie**: pains divers

- Traiteur: coquelet en Américain et riz façon paella - lapin / maguereau

#### Mardi 07 avril:

- Pâtisserie: forêt noire – tarte au sucre - tropézienne

- Boulangerie: pain tradition / campagne / mie / blanc

- **Traiteur**: production du service

### Mercredi 08 avril:

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains divers

- **Traiteur**: production du service

#### Jeudi 09 avril:

- **Pâtisserie**: production du jour

- **Boulangerie:** pain tradition, brioches, tartines, viennoiseries

- Traiteur: raviole de dorade au basilic -





### Vendredi 10 avril:

- Boulangerie: pains divers

- Traiteur : coquelet en Américain et riz façon paella – parmentier de fruits de mer

# Attention VACANCES SCOLAIRES du 11 au 26 avril :

- Ouverture selon production
- Horaires susceptibles d'être modifiés

### > 1ère Semaine

- Pâtisserie: production du jour

- Boulangerie: production suivant sujet d'examen blanc

- **Traiteur**: production du service

### > 2<sup>ème</sup> semaine :

Pâtisserie: moka – entremet chocolat blanc-fruits rouges – financiers – Saint Honoré –
 Baba exotique - Mille feuille citron praliné

- **Boulangerie**: production suivant sujet d'examen blanc

### Mardi 28 avril:

Pâtisserie: éclairs – tropéziennes – tarte au sucre
 Boulangerie: pain complet / tradition, viennoiseries

- **Traiteur**: production du service

### Mercredi 29 avril:

Pâtisserie: production du jourBoulangerie: pains diversTraiteur: production du service

### Jeudi 30 avril:

- **Pâtisserie**: production du jour

- **Boulangerie**: pain aromatique / tradition, viennoiseries

- Traiteur : escalope de veau normande - parmentier de fruits de mer



### MAI:



### Mardi 05 mai:

- Pâtisserie: Opéra - merveilleux - entremet chocolat-banane - macarons

- Boulangerie: production suivant sujet d'examen blanc

- **Traiteur**: production du service

#### Mercredi 06 mai:

- **Pâtisserie**: biscuits secs – cake - madeleine

- **Boulangerie**: pains divers - **Traiteur**: production du service

### Jeudi 07 mai :

- **Pâtisserie**: Quatre quart – marbré – tarte Bourdaloue – charlotte aux fraises

- **Boulangerie:** viennoiseries, brioche, pain levain / tradition

- Traiteur: saucisson ail, boudin blanc, rillettes, pâté de campagne, pâté de foie, saucisses de Toulouse, Iapin aux olives, terrine de sanglier, tajine d'agneau

### Mardi 12 mai:

- **Pâtisserie**: fraisier

- Boulangerie: pain complet / tradition / au lait

- Traiteur: production du service

### Mercredi 13 mai:

- Pâtisserie: production du jour - **Boulangerie**: pains divers - Traiteur: tournedos de saumon

### Mardi 19 mai:

- Pâtisserie: production du jour

Boulangerie: pain de mie, viennoiserie

### Mercredi 20 mai:

- **Pâtisserie**: production du jour

- **Boulangerie**: pains divers

### Jeudi 21 mai:

- Pâtisserie: production du jour

**Boulangerie:** brioches

#### Vendredi 22 mai:

**Pâtisserie:** production du jour **Boulangerie:** pains divers

### Mardi 26 mai:

**Pâtisserie:** tarte aux fruits – babas - fraisier





### Mercredi 27 mai:

- Pâtisserie: entremet choco-banane - macarons

### Jeudi 28 mai :

- Pâtisserie: entremet fraise-rhubarbe – éclairs café

# Attention à compter de cette date :

Ouverture de manière ponctuelle selon la production des élèves et les dates d'examens

Toute l'équipe de l'UFA vous remercie pour votre fidélité.





# Lycée Hôtelier

### Restaurant La Table de Mathilde

Du lundi au vendredi le midi et le soir (selon planning)

<u>Magasin</u> <u>Le Fournil de Soeur Mathilde</u>

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

# **UFA**

### Restaurant Le Bistronome

Horaires variables (Disponible sur place)

# <u>Magasin</u>

le Mardi de 14h00 à 17h00 du mercredi au Vendredi 13h30 à 17h30

# REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

