

Ecole Notre Dame de La Providence

Menus du 6 Janvier au 07 Mars 2025

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

| lundi 06 janvier | mardi 07 janvier | jeudi 09 janvier | vendredi 10 janvier |
|---|--|---|---|
| Betteraves à la vinaigrette Sauce Bolognaise Macaroni Petits pois aux oignons Fruit de saison | Céleri rémoulade Chili sin carne Riz créole Butternut rôti Yaourt aromatisé | Velouté de potiron Sauté de poulet Semoule Haricots beurre persillés Galette des rois à la frangipane  | Salade de riz, maïs et ciboulette Filet de merlu Écrasé de pommes de terre Fondue de poireaux Fruit de saison |

| lundi 03 février | mardi 04 février | jeudi 06 février | vendredi 07 février |
|---|--|---|---|
| Velouté de potiron Tartiflette Salade verte, Vinaigrette Fruit de saison | Salade de perles de pâtes au pesto Bœuf façon bourguignon Riz pilaf Légumes du bourguignon Quatre-quarts | Céleri rave rémoulade au curry Bolognaise de lentilles vertes Macaroni Compote de pommes et vanille | Nem à la volaille Poulet façon impérial Poêlée chinoise Riz pilaf Fromage blanc à la marmelade de litchis  |

| lundi 13 janvier | mardi 14 janvier | jeudi 16 janvier | vendredi 17 janvier |
|---|---|--|--|
| Macédoine de légumes Sauté de boeuf à la paysanne Pommes de terre rissolées Chou fleur au gratin Fromage blanc aux Spéculoos | Potage de légumes Rôti de dinde au jus Haricots verts à l'ail Boullgour Blé nature sauce tomate Yaourt fermier aux fruits | Coleslaw Gnocchi sauce fromagère Salade verte sauce vinaigrette Cake au fromage blanc | Taboulé d'Hiver Marmite de colin aux petits légumes Riz pilaf Carottes façon Vichy Salade de fruits |



| lundi 20 janvier | mardi 21 janvier | jeudi 23 janvier | vendredi 24 janvier |
|---|--|--|--|
| Betteraves à la vinaigrette Boulettes au soja à la tomate et au basilic Fondue de poivrons aux oignons Semoule Crème dessert vanille | Salade d'endives à la vinaigrette Escalope Viennoise Frites fraîches Salade verte vinaigrette Fruit de saison | Saucisson sec, Cornichons Sauté de poulet Penne Julienne de légumes à l'huile d'olive Salade de fruits | Chou-fleur, Sauce cocktail Calamars à la romaine, Sauce tartare Riz pilaf Épinards à la crème Suisse sucré |

| lundi 24 février | mardi 25 février | jeudi 27 février | vendredi 28 février |
|--|---|---|--|
| Saucisson à l'ail Tajine de boulettes à l'agneau Falafels Semoule Carottes à l'orientale Fruit de saison | Effiloché d'endives, Vinaigrette Aiguillettes de poulet, Sauce au Maroilles Blé nature Brocolis gratinés Yaourt aux fruits | Carottes râpées au maïs Pizza tomate Mozzarella Salade verte, Vinaigrette à l'échalote Roulé à la confiture d'abricots | Salade verte à l'Emmental Filet de hoki sauce aurore Macaroni Rata de légumes Hivernal Fruit de saison |

| lundi 27 janvier | mardi 28 janvier | jeudi 30 janvier | vendredi 31 janvier |
|--|--|--|---|
| Macédoine mayonnaise Sauté de veau Semoule Légumes de la blanquette Fruit de saison | Potage Parmentier Lasagnes aux légumes Salade verte Liégeois vanille | Pêche au thon Fricassée de colin gratinée Pommes de terre rissolées Brocolis au gratin Fromage blanc à la confiture de fraises | Salade de haricots verts à la vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Compote de fruits |

| lundi 03 mars | mardi 04 mars | jeudi 06 mars | vendredi 07 mars |
|--|--|--|---|
| Velouté de butternut Tortilla aux oignons Salade verte vinaigrette à l'ail Salade de fruits | Céleri rave râpé Émincé de dinde, Sauce moutarde Penne Haricots verts à l'ail Flan caramel | Macédoine à la mayonnaise Sauté de boeuf au paprika Potatoes Petits pois aux carottes Fruit de saison | Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette Filet de lieu sauce à l'aneth Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule Compote de pommes |

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