

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Friand au fromage	Betteraves rouges	Salade de pomme de terre et cornichon	Salade de riz , betterave, ciboulette
Cordon bleu de dinde Poêlée hivernale façon ratatouille Semoule Bio	Risotto au colin et au parmesan Courgettes	Pasta party Bolognaise Carottes braisées	Gratiné de la mer Boulgour Bio Haricots verts à l'ail
Bûchette lait mélange - Fruit de saison	Tomme noire - Compote de pomme	Emmental - Beignet au chocolat	Camembert - Fruit de saison

Dejeuner

- Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance - 1 rue Henri Hénon

- Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole - 477 181 010
P.A. Henry Poncez 90 300 ALBERT

*API RESTAURATION - S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





Maternel - Notre Dame de la Providence

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose /Beurre	Saucisson à l'ail et cornichon	Friand au fromage	Concombre à la vinaigrette
Boulettes au boeuf Purée de pommes de terre Carottes au cumin	Blanquette de dinde Semoule Bio Brocolis gratinés	Chipolatas Riz bio / Julienne de légumes	Fish Burger Potatoes au paprika Haricot beurre
Mimolette - Fromage blanc à la confiture	Brie - Fruit de saison	Cantadou ail et fines herbes - Gâteau au chocolat	Tomme grise - Ile flottante

Dejeuner

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz du chef	Taboulé	Pâté de campagne	
Emincé de poulet aux herbes Semoule bio Poêlée méridionale	Quiche Lorraine - Chiffonnade de batavia	Normandin de veau sauce tomate basilic Spaghettis Brocolis bio poêlés	BOL DE RIZ SAUCE TOMATES
Tomme noire - Coupe banane / chocolat	Mimolette - Mousse au chocolat	Emmental - Tarte aux pommes	FRUITS

Dejeuner





Maternel - Notre Dame de la Providence

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la Bulgare	Carotte râpée à la vinaigrette	Betterave rouge à la vinaigrette
Férié	Beignets de poisson Semoule bio Carottes braisées	Lasagne à la bolognaise Salade verte	Blanquette de colin Pommes de terre persillées Haricot beurre
	Camembert - Dessert de Pâques	Edam - Fromage blanc aux fruits	Petit moulé - Salade de fruits à la menthe

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise	Pâté de campagne et cornichon	Betterave rouge à la vinaigrette	Salade de tomates
Boeuf Bourguignon Coquille Bio et carottes	Couscous au poulet Semoule bio et légumes couscous	Rôti de porc aux champignons Purée de P. de terre Haricots verts bio	Filet de Saumon safrané Riz créole Chou fleur en gratin
Saint Paulin - Compote de pomme	Mimolette - Crème pralinée	Bûchette de Chèvre - Tarte Normande	Gouda - Fruit de saison bio

Dejeuner



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose / beurre	Oeuf dur mayonnaise	Salami	Betterave rouge à la vinaigrette
Normandin de veau Semoule Bio Carottes braisées	Saucisse de Toulouse Frites / Haricot plat en persillade	Escalope de dinde panée aux 4 épices Tortis bio / Brocolis bio	Calamar à la Romaine Riz créole / courgettes
Brie - Fruit de saison	Mimolette - Fromage blanc à la compote	Tomme blanche - Gâteau au chocolat	Bleu - Fruit de saison

Dejeuner

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Tomate Mozzarella		
Pâtes à la carbonara Courgettes	Viennoise de dinde Frites - Ratatouille	Fermé	Fermé
Camembert - Fruit de saison	Cantadou - Crème vanille		

Dejeuner



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Friand au fromage Carottes râpées au citron	Betteraves rouges Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre et cornichon Pamplémousse au sucre	Salade de riz, betterave, ciboulette Velouté au potiron et marron
Cordon bleu de dinde Poêlée hivernale façon ratatouille Semoule Bio	Risotto au colin et au parmesan Courgettes	Pasta party Bolognaise Carottes braisées	Gratiné de la mer Boulgour Bio Haricots verts à l'ail
Bûchette lait mélange - Fruit de saison	Tomme noire - Compote de pomme	Emmental - Beignet au chocolat	Camembert - Fruit de saison

Dejeuner





Ecole Notre Dame de la Providence

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose /Beurre Cervelas vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon Potage de légumes	Friand au fromage Salade de lentilles	Concombre à la vinaigrette Betterave rouge à la pomme
Boulettes au boeuf Purée de pommes de terre Carottes au cumin	Blanquette de dinde Semoule Bio Brocolis gratinés	Chipolatas Riz bio / Julienne de légumes	Fish Burger Potatoes au paprika Haricot beurre
Mimolette - Fromage blanc à la confiture	Brie - Fruit de saison	Cantadou ail et fines herbes - Gâteau au chocolat	Tomme grise - Ile flottante

Dejeuner

- Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance - 1 rue Henri Hénon

- Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole - 477 181 010
P.A. Henry Potez 90 300 ALBERT

*API RESTAURATION - S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de riz du chef Haricots beurre au persil</p>	<p>Taboulé Surimi</p>	<p>Pâté de campagne Champignons à la grecque</p>	
<p>Emincé de poulet aux herbes Semoule bio Poêlée méridionale</p>	<p>Quiche Lorraine - Chiffonnade de batavia</p>	<p>Normandin de veau sauce tomate basilic Spaghettis Brocolis bio poêlés</p>	<p>BOL DE RIZ SAUCE TOMATES</p>
<p>Tomme noire - Coupe banane / chocolat</p>	<p>Mimolette - Mousse au chocolat</p>	<p>Emmental - Tarte aux pommes</p>	<p>FRUIT</p>

Dejeuner

- Siège régional Picardie Enseignement & Petite Enfance - 1 rue Henri Hénon

- Capital de 10 000 000€ RCS Lille Métropole - 477 181 010
P.A. Henry Potez 90 300 ALBERT

*API RESTAURATION - S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance



du chef



Produit bio



Produit local



Produit labellisé





Ecole Notre Dame de la Providence

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la Bulgare Crêpe au fromage	Carotte râpée à la vinaigrette Salade de lentilles	Betterave rouge à la vinaigrette Salade de riz, maïs et thon
Férié	Beignets de poisson Semoule bio Carottes braisées	Lasagne à la bolognaise Salade verte	Blanquette de colin Pommes de terre persillées Haricot beurre
	Camembert - Dessert de Pâques	Edam - Fromage blanc aux fruits	Petit moulé - Salade de fruits à la menthe

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise
Salade fromagère

Pâté de campagne et
cornichon
Concombres

Betterave rouge à la
vinaigrette
Carottes râpées

Salade de tomates
Friand au fromage

Boeuf Bourguignon

Couscous au poulet

Rôti de porc aux
champignons

Filet de Saumon
safrané

Coquille Bio et
carottes

Semoule bio et
légumes couscous

Purée de P. de terre
Haricots verts bio

Riz créole
Chou fleur en gratin

Saint Paulin

Mimolette

Bûchette de Chèvre

Gouda

Compote de pomme

Crème pralinée

Tarte Normande

Fruit de saison bio

Dejeuner



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis rose / beurre Surimi à la mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise Macédoine	Salami Salade fromagère	Betterave rouge à la vinaigrette Salade de lentilles
Normandin de veau Semoule Bio Carottes braisées	Saucisse de Toulouse Frites / Haricot plat en persillade	Escalope de dinde panée aux 4 épices Tortis bio / Brocolis bio	Calamar à la Romaine Riz créole / courgettes
Brie - Fruit de saison	Mimolette - Fromage blanc à la compote	Tomme blanche - Gâteau au chocolat	Bleu - Fruit de saison

Dejeuner

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé
Concombre Bulgare

Tomate Mozzarella
Salade du chef

Pâtes à la carbonara
Courgettes

Viennoise de dinde
Frites - Ratatouille

Fermé

Fermé

Camembert
-
Fruit de saison

Cantadou
-
Crème vanille

Dejeuner

