

Ecole Notre Dame de Valenciennes

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

Chaque jour, nous proposons un 2ème choix d'entrées et de desserts !

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	SALADE DE TOMATES	REPAS A THEME : LE MEXIQUE SALADE MEXICAINE CHILI CON CARNE RIZ CHURROS 	PECHE DU JOUR
MAC AND CHEESE	SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE		POMMES VAPEUR
AU CHEDDAR	PUREE		PIPERADE
SALADE VERTE	BROCOLIS GRATINES		FROMAGE
GLACE	SALADE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
PASTEQUE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	PONT DE L'ASCENSION	
OMELETTE AUX FINES HERBES	CHIPOLATAS		
MACARONI	SEMOULE		
HARICOTS BEURRE	POEELE		
CREME CHOCOLAT	DE RATATOUILLE		
	FRUIT DE SAISON		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON	OEUF MAYONNAISE	ANIMATION GRECE	POISSON PANE SAUCE TARTARE
BOULETTES DE BLE FACON THAI	JAMBON BRAISE	TZATIZIKI	TORTI
COEUR DE BLE	POMME DE TERRE AU FOUR	MOUSSAKA - RIZ	AUX LEGUMES
TOMATE PROVENCALE	HARICOTS VERTS		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	YAOURT GREC	COMPOTE

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	TABOULE	SALADE DE TOMATES	PECHE DU JOUR
	ROTI DE PORC	EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA	BLE
	PUREE	Frites	COURGETTES BRAISEES
	CAROTTES AU JUS	SALADE VERTE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	DONUT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
CELERI REMOULDE	CAROTTES RÂPEES AU CITRON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	COLIN MEUNIERE SAUCE TARTARE
PIZZA	ESCALOPE DE PORC SAUCE BARBECUE	SAUTE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	RIZ
MARGHERITA	SEMOULE	PENNE	EPINARDS A LA CREME
SALADE VERTE	COURGETTES BRAISEES	RATATOUILLE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	PATISserie	LIEGEOIS CHOCOLAT

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC AU CURRY	SAUCISSON SEC	BRANDADE DE POISSON
OMELETTE FROMAGERE	RIZ	CARBONADE FLAMANDE	SALADE VERTE
COEUR DE BLE	BRUNOISE DE LEGUMES	Frites Fraîches Locales	FROMAGE
BROCOLIS		CAROTTES AU JUS	YAOURT NATURE SUCRE
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS	

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	 <i>Menu du chef</i>	PAIN SAUCISSE
PATES	CHIPOLATAS		CRUDITES
AUX TROIS FROMAGES	COMPOTE DE POMMES		CHIPS
DESSERT DU CHEF	PUREE		GLACE
	DESSERT DU CHEF		



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