





Ecole Notre Dame de La Providence - Clermont

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---------------|-------------|--|--|--|--|
| NOVEMBRE 2019 | DU 04 AU 08 | Betteraves rouges vinaigrette Œufs gratinés Tortis / haricots verts Fruit de saison | Salade coleslaw Rôti de porc au jus Purée / salade Yaourt aromatisé | Saucisson à l'ail/ cornichons Sauté de bœuf à la provençale Semoule / ratatouille Fruit de saison | Piémontaise Filet de lieu à la crème Riz / épinards à la crème Fromage blanc sucré |
| | DU 11 AU 15 | FERIE | Rillettes de maquereau Emincé de bœuf sauce brune Boulgour / carottes Fruit de saison | Concombres à la crème Pilons de poulet tex mex Gratin dauphinois / courgettes Kiri | Salade de lentilles Filet de poisson meunière Brunoise de légumes / riz Eclair à la vanille |
| | DU 18 AU 22 | Œuf mayonnaise Tortis bolognaise végétarienne Petit suisse | Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille à la crème Blé / julienne de légumes Tarte à l'orange  | Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes couscous / semoule Fruit de saison | Salade de riz Beignets de calamars P.de terre vapeur / poireaux Brie |
| | DU 25 AU 29 | Salade verte au maïs Cordon bleu Penne / concassé de tomates Mimolette | Champignons vinaigrette Chili sin carne Crème dessert chocolat | Pizza au fromage Rôti de bœuf Petits pois / carottes Fruit | Pâte de campagne cornichons Blanquette de poisson P.de terre vapeur / Brocolis Fruit de saison |
| DECEMBRE 2019 | DU 02 AU 06 | Concombres vinaigrette Rôti de dinde à la crème Gratin chou fleur, P.de terre Emmental | Bâtonnets de surimi / mayonnaise Blanquette de veau Riz / carottes Fruit de saison | Navets râpés rémoulade Omelette à la tomate Perles de pâtes / haricots verts Fromage blanc | Macédoine vinaigrette Saumon au beurre blanc Courgettes braisées / boulgour Beignet au chocolat |
| | DU 09 AU 13 | Betteraves rouges mimosa Emincé de bœuf carbonade Pommes persillées / ratatouille Fruit de saison | Courgettes râpées à la menthe Gnocchis à la basquaise Chèvre | Tatin d'endives camembert Haut de cuisse rôtie aux herbes Purée et potiron Fruit de saison | Avocat mayonnaise citron Poisson pané Riz / épinards à la crème Fromage blanc |
| | DU 16 AU 20 | Poireaux / maïs vinaigrette Palette provençale Farfalle / brocolis Mousse au chocolat au lait | Pommes de terre vinaigrette Nuggets végétales Semoule / tomate concassée Fruit de saison |  | Menu du chef |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.