



LA PROVIDENCE

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Salade composée Croque Monsieur	Quiche aux légumes Betteraves aux pommes		Salade d'endives au bleu Nem à la menthe	FERIE	
	Sauté de boeuf à la provençale Gratin de poisson	Filet de lieu sauce dieppoise Saucisse aux lentilles		Lasagnes végétariennes		
	Riz blanc Choux-fleurs persillés	Lentilles cuisinées Jeunes carottes		Aiguillettes de volaille aux épices		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			Boulgour Haricots verts sautés		
	Fruit de saison Tarte au chocolat Panna cotta au coulis de fruits	Salade de fruits Mousse au citron Gaufre au sucre		Orange Crème saveur pralinée Pâtisserie du chef		



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



LA PROVIDENCE

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri râpé Cake salé	 <i>Repas Créole</i>		Pamplemousse au sucre Pizza du chef	Roulé à la saucisse Salade fromagère
	Pâtes à la carbonara Pâtes au saumon Fondue de poireaux			Filet de poisson sauce au beurre blanc Merguez grillée au jus Gratin de choux fleurs Blé au beurre	Emincé de boeuf aux oignons Filet de hoki sauce tomate Frites Poêlée forestière
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Poire au chocolat Fromage blanc au sucre Salade de fruits			Liégeois Compote de pommes Fruit frais	Riz au lait Fruit de saison Tiramisu



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



LA PROVIDENCE

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Salade de pâtes Poireaux vinaigrette	Champignons vinaigrette Oeufs mayonnaise		Salade chou chinois et raisins secs Quiche au fromage	Houmous et toast Macédoine mayonnaise	
	Galette végétarienne	Blanquette de veau Filet de lieu sauce tomate		Escalope de porc aux herbes Gratin de fruits de mer	Sauté de volaille à la crème Dos de colin sauce safranée	
	Steak haché de boeuf au jus			Riz blanc Carottes sautées	Mélange de céréales Poêlée de légumes	Epinards à la béchamel Semoule au jus
	Gratin dauphinois Haricots verts sautés	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Flan nappé caramel Crêpe au sucre	Pomme cuite Ile flottante Tarte tatin			Banane Gâteau au yaourt Crème vanille	Fruit de saison Liégeois chocolat Compote de poire



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



LA PROVIDENCE

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Salade de haricots verts Jambon blanc et condiments	Carottes râpées vinaigrette Tarte aux légumes		Céleri rémoulade Rillettes de sardines	Salade verte et croûtons Wrap crudités fromage frais	
	Boeuf bourguignon Filet de lieu sauce armoricaine	Volaille panée Filet de poisson sauce vierge		Riz cantonnais végétarien	Aïoli de poisson Filet de dinde au jus	
	Pâtes au beurre Endives meunières	Poireaux à la crème Blé au beurre		Sauté de porc aux oignons	Pommes vapeur Légumes aïoli	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Tarte aux pommes Flan vanille	Cake marbré Mandarine Liégeois		Salade de fruits Gâteau basque Fromage blanc coulis fruits rouges	Fruit de saison Flan pâtissier Mousse au citron	



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE


Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



LA PROVIDENCE

Semaine du 05 au 09 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Chou fleur sauce cocktail Oeuf dur au thon	Salade d'endives aux pommes Croque monsieur		Coleslaw Médaillon de surimi et mayonnaise	Salade composée Pizza	
	Poisson meunière et citron Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Tartiflette végétarienne		Couscous merguez Dos de colin au citron	Sauté de volaille au lait de coco et citron vert Rabas d'encornets	
	Potimarron gratiné Polenta crémeuse	Tartiflette du chef Poêlée de légumes verts		Semoule aux raisins secs Jeunes carottes	Mélange de céréales Brocolis gratinés	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Crème dessert Compote de fruits Pâtisserie du chef	Fruit de saison Mousse caramel Fruits au sirop			Tarte au chocolat Poire pochée Fruit frais	Fruit de saison Beignet chocolat Fromage blanc au sucre



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



LA PROVIDENCE

Semaine du 12 au 16 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte et dés de fromage Taboulé	Salade du chef Salade de boulgour			
	Omelette aux fines herbes	Hachis parmentier Brandade de poisson		REPAS DE NOEL	MENU DU CHEF
	Aiguillettes de volaille à la crème	Potiron rôti			
	Coquillettes au beurre Gratin de choux fleurs				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Crème au chocolat Tropézienne	Salade d'agrumes Tarte bourdaloue Flan caramel			



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines