

LA PROVIDENCE

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Carottes râpées
Crêpe salée
Oeuf dur mayonnaise

Salade de lentilles
Betteraves vinaigrette
Thon mayonnaise

Pizza
Macédoine mayonnaise
Salade verte vinaigrette

Salade de pommes de
terre
Pâté
Nems de légumes

Galette végétarienne

Poulet rôti
Fricassée de poisson

Filet de merlu sauce
citron
Chipolatas aux herbes

Sauté de poulet
forestière
Poisson pané citronné

Chili con carne
Riz pilaf
Poêlée de légumes

Pommes de terre
sautées
Butternut rôti

Pâtes au beurre
Chou-fleur persillé

Blé pilaf
Carottes sautées

Plateau de fromages et assortiment de laitages

Galette des Rois

Ile flottante
Fruit de saison
Gaufre

Compote
Liégeois
Tarte aux pommes

Fruit de saison
Flan caramel
Crème dessert

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 13 au 17 Janvier 2025



Céleri rémoulade
Saucisson à l'ail
cornichon
Pamplemousse au
sucre

Houmous de pois
chiches
Salade verte vinaigrette
Accras de morue

Salade mexicaine
Betteraves vinaigrette
Quiche lorraine

Friand au fromage
Carottes râpées
Taboulé

Bolognaise
Colin à l'armoricaine

Gnocchis sauce
fromagère

Marmite de poisson
aux petits légumes
Sauté de porc à la
provençale

Chipolatas
Filet de lieu et citron

Pâtes
Poêlée de légumes

Nuggets de poulet
Gnocchis
Purée de potimarron

Riz blanc
Brocolis fleurette

Haricots blancs à la
tomate
Julienne de légumes

Plateau de fromages et assortiment de laitages

Carottes

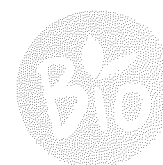
Mousse au chocolat
Cocktail de fruits
Gâteau basque

Fromage blanc au sucre
Fruit de saison
Tarte chocolat

Beignet
Salade de fruits
Crème dessert

Liégeois
Compote
Flan caramel

Certains produits sont
susceptibles de contenir des
allergènes. Merci de prendre
l'enseignement 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 20 au 24 Janvier 2025



Salade de riz
Salade verte au
fromage
Quiche

Rosette et cornichons
Chou fleur sauce
cocktail
Salade de pois chiches

Salade de perles
Salade de chou-fleur
Croque au fromage

Macédoine de légumes
Charcuterie et
condiments
Salade de blé

Galette végétarienne

Sauté de boeuf à
l'indienne
Filet de hoki sauce
suprême

Poisson pané citronné
Steak haché

Sauté de dinde à la
provençale
Dos de colin au pesto

Wings de poulet

Pâtes
Haricots beurre

Blé
Carottes au cumin

Potatoes
Epinards

Semoule
Chou fleur persillé

Plateau de fromages et assortiment de laitages

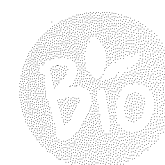
Fruit de saison
Crème vanille
Eclair

Fruit de saison
Fromage blanc à la
confiture
Salade de fruits

Compote
Tarte au citron
Banane au chocolat

Fruit de saison
Crème dessert
Mousse chocolat

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 27 au 31 Janvier 2025



30 ans

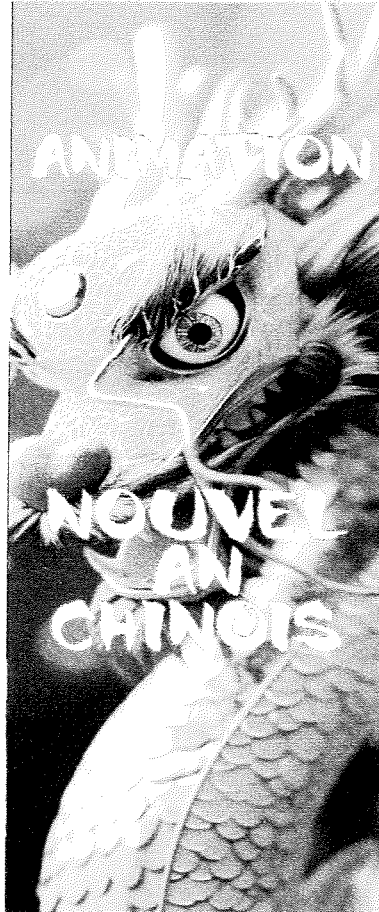
Crêpe au fromage
Rillettes de thon
Carottes râpées

Omelette

Paupiette au veau au
jus

Pommes de terre
rôties
Poêlée de légumes

Eclair
Fruit de saison
Flan caramel



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

Salade verte vinaigrette
Oeuf dur mayonnaise
Charcuterie et
condiments

Quiche lorraine
Poireaux vinaigrette
Salade de riz

Brandade de morue
Viennoise de dinde

Boulettes au veau sauce
tomatée
Poisson meunière

Purée de pommes de
terre
Potimarron rôti

Pâtes au beurre
Petits pois carottes

Plateau de fromages et assortiment de laitages

Crème dessert
Liégeois
Salade de fruits

Chandeleur



LE MENU VÉGÉTARIEN
DE LA SEMAINE

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

LA PROVIDENCE

Semaine du 03 au 07 Février 2025



Tapenade et toast
Coleslaw
Salade de pois
chiches

Céleri rémoulade
Salade de boulgour
Samoussas

Oeuf dur mayonnaise
Salade de chou chinois
Croque monsieur

Salade verte vinaigrette
Salade de quinoa
Rillettes de thon

Cordon bleu
Fricassée de poisson
gratiné

Tortellinis ricotta
épinards
Sauté de volaille sauce
crème

Filet de merlu sauce
estragon
Steak haché sauce
barbecue

Chipolatas aux herbes
Filet de hoki sauce
citronnée

Pommes de terre
Poêlée de légumes

Pâtes au beurre
Brocolis fleurette

Riz blanc
Haricots verts

Purée de pommes de
terre
Chou fleur rôti

Plateau de fromages et assortiment de laitages

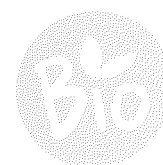
Fruit de saison
Mousse chocolat
Muffin

Fromage blanc
aromatisé
Liégeois
Salade de fruits

Fruit de saison
Flan vanille
Beignet

Crème dessert
Compote
Entremet lacté

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

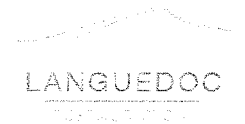


LE MENU VÉGÉTARIEN
DE LA SEMAINE

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

LA PROVIDENCE

Semaine du 10 au 14 Février 2025



Salade de perles
Poireaux vinaigrette
Salade mexicaine

Betteraves vinaigrette
Pâté en croûte
Quiche

Pizza
Carottes râpées
Médailillon de surimi et
mayonnaise

Nuggets végétariens

**Couscous du Chef
Colin sauce vierge**

**Dos de colin au beurre
blanc
Sauté de volaille à la
normande**

REPAS DU CHEF

Porc au curry

**Semoule
Légumes couscous**

**Riz blanc
Poêlée de légumes**

**Pâtes au beurre
Carottes sautées**

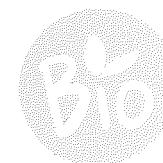
Plateau de fromages et assortiment de laitages

Fruit de saison
Donut's
Mousse au chocolat

Cocktail de fruits
Ile flottante
Fromage blanc au coulis
de fruits

Gaufre
Fruit de saison
Crème dessert

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



**LE MENU VÉGÉTARIEN
DE LA SEMAINE**

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