

# Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

## Lundi 4 février 2019

Véronique

### Midi

POTAGE DE POIREAUX

**PAVE DE POULET FORESTIER**

BLANQUETTE DE VEAU

POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE

CHOIX DE FROMAGES

LIEGEOIS VANILLE

\* Menu établi sous réserve d'approvisionnement

**MENU EQUILIBRE CONSEILLE PAR LE SERVICE NUTRITION**  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES  
POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE  
INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Bon appétit

WWW.API-RESTAURATION.COM



# Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Mardi 5 février 2019

Agathe

**Nouvel an chinois**

Midi

PATE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS

**SAUTE DE PORC A L'ANANAS**

**FILET DE LIEU A L'ANETH**

**BROCOLIS A LA BECHAMEL ET RIZ**

CHOIX DE FROMAGES

PANIER DE FRUITS DE SAISON

\* Menu établi sous réserve d'approvisionnement

**MENU EQUILIBRE CONSEILLE PAR LE SERVICE NUTRITION**  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES  
POUVANT ENTRAENER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE  
INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

**Bon appétit**

WWW.API-RESTAURATION.COM



# Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

## Jeudi 7 février 2019

Eugénie

**Chandeleur**

### Midi

CAROTTES RAPEES AU GOUDA

TOMATE FARCIE

GOULASH DE BŒUF

MACARONI ET POEELE MERIDIONALE

CHOIX DE FROMAGES

**CREPE DE LA CHANDELEUR**



\* Menu établi sous réserve d'approvisionnement

**MENU EQUILIBRE CONSEILLE PAR LE SERVICE NUTRITION**  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES  
POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE  
INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

# Bon appétit

WWW.API-RESTAURATION.COM



