

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Lundi 25 février 2019

Roméo

Midi

CELERI FACON REMOULADE

ROTI DE PORC A LA DIABLE

FILET DE MERLU SAUCE DIEPPOISE

HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

CHOIX DE FROMAGES

MOUSSE AU CHOCOLAT

* Menu établi sous réserve d'approvisionnement

MENU EQUILIBRE CONSEILLE PAR LE SERVICE NUTRITION
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES
POUVANT ENTRAINDER 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

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Mardi 26 février 2019

Nestor

Midi

POTAGE DE LEGUMES A LA VACHE QUI RIT

POULET TEX MEX

OMELETTE AUX LARDONS

FRITES ET SALADE VERTE

CHOIX DE FROMAGES

PANIER DE FRUITS

* 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

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Jeudi 28 février 2019

Auguste

Midi

CHAMPIGNONS PERSILLES

KEFTA DE BŒUF AUX EPICES

NAVARIN D'AGNEAU AUX NAVETS

SEMOULE ET NAVETS BRAISES

CHOIX DE FROMAGES

PETITS SUISSES VARIES

* Menu établi sous réserve d'approvisionnement

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

Bon appétit

WWW.API-RESTAURATION.COM

Institution Saint Jude

Armentières

api
Vitalité



POISSON FRAIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Vendredi 1 mars 2019

Aubin

Midi

CREPE AU FROMAGE

SAUMON SAUCE A LA CIBOULETTE

ESCALOPE VIENNOISE

CAROTTES VICHY ET PATES PAPILLON

CHOIX DE FROMAGES

PANIER DE FRUITS

* 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

api