

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT
REGIONAL



RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Lundi 4 mars 2019

Casimir

Midi

POTAGE DUBARRY

HACHIS PARMENTIER

FILET DE POISSON AU CURRY

PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

CHOIX DE FROMAGES

BANANE 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 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

Mardi 5 mars 2019

Olive

Midi

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE

ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR

NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE

POMMES SAUTEES ET PETITS POIS A LA FRANCAISE

CHOIX DE FROMAGES

BEIGNET DU MARDI GRAS

* 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

api
Vitalité

api

Institution Saint Jude

Armentières

api
Vitalité



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



EVENEMENT / REPAS A THEME

Vendredi 8 mars 2019
Jean de Dieu

Midi

SALADE COLESLAW

PECHE DU JOUR

OMELETTE AU FROMAGE

CHOU FLEUR A LA BECHAMEL ET BLE SAFRANE

CHOIX DE FROMAGES

FLAN NAPPE AU CARMEL

* 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