

# Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA  
CHRONIQUE DU  
MOIS



EVENEMENT /  
REPAS A THEME

## Lundi 18 mars 2019

Cyrille

### Midi

PATE DE CAMPAGNE

BOLOGNAISE

FILET DE CABILLAUD SAUCE AU CITRON

HARICOTS VERTS ET COQUILLETES

CHOIX DE FROMAGES

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

\* 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



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA  
CHRONIQUE DU  
MOIS



PRODUIT  
REGIONAL



EVENEMENT /  
REPAS A THEME

**Mardi 19 mars 2019**

**Joseph**

## Midi

**CAROTTES RAPEES AUX AGRUMES**

**GOULASH DE BŒUF**

**JAMBON BLANC**

**PUREE DE POMMES DE TERRE ET PIPERADE DE LEGUMES**

**CHOIX DE FROMAGES**

**ECLAIR 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

## Vendredi 22 mars 2019

Léa

### Midi

BETTERAVES ROUGES MIMOSA

PECHE DU JOUR

OMELETTE AUX HERBES

GRATIN DE CHOU FLEUR ET DE POMMES DE TERRE

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