

# Institution Saint Jude

Armentières



**Lundi 25 mars 2019**  
**Annonciation**

## Midi

SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE

ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE A L'INDIENNE

ROTI DE BŒUF SAUCE AU CURRY

SEMOULE AUX RAISINS ET CAROTTES VICHY

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 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 26 mars 2019

Larissa

### Midi

POTAGE DE LEGUMES

NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE

SAUTE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGONS

FRITES ET SALADE VERTE

CHOIX DE FROMAGES

FROMAGE BLANC FACON STRACIATELLA

\* 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



PRODUIT  
REGIONAL



EVENEMENT /  
REPAS A THEME

**Jeudi 28 mars 2019**  
Gontran

## Midi

CAKE AU JAMBON ET EMMENTAL

SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE

BOLOGNAISE

FONDUE DE POIREAUX ET MINI PENNE AU FROMAGE

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 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

RECETTE DE LA  
CHRONIQUE DU  
MOIS



PRODUIT  
REGIONAL



EVENEMENT /  
REPAS A THEME

## Vendredi 29 mars 2019

Gwladys

### Midi

SALADE PRINTANIERE

PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREME

OMELETTE BASQUAISE

BASQUAISE DE LEGUMES ET RIZ CREOLE

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

