

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Lundi 29 avril 2019

Catherine

Midi

VELOUTE DE LEGUMES

BOLOGNAISE

AIGUILLETES DE VOLAILLE AU LAIT DE COCO ET CURRY

MACARONI AU FROMAGE ET CAROTTES A L'ETUVEE

CHOIX DE FROMAGES

CREME DESSERT A LA 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 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 30 avril 2019

Robert

Midi

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES

CHIPOLATAS AUX HERBES

FILET DE LINGUE SAUCE DIEPPOISE

PUREE GRATINEE ET HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE

CHOIX DE FROMAGES

YAOURT AROMATISE

* 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

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Jeudi 2 mai 2019
Boris

Midi

MACEDOINE DE LEGUMES

BŒUF EN DAUBE

TOMATE FARCIE

RIZ PILAF ET COURGETTES A LA BECHAMEL

CHOIX DE FROMAGES

SABLE FRAISE ET RHUBARBE



* 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



api
Vitalité

api

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Vendredi 3 mai 2019

Jacques

Midi

PIZZA AU FROMAGE MAISON

FILET DE COLIN A LA CREME DE CERFEUIL

NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE

POEELE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES

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

