

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT
REGIONAL



RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Lundi 6 mai 2019

Prudence

Midi

SARDINES A LA TOMATE

KEFTA D'AGNEAU

OMELETTE AUX LARDONS

SEMOULE ET RATATOUILLE

CHOIX DE FROMAGES

LIEGEOIS 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

api
Vitalité

api

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Mardi 7 mai 2019

Gisèle

Midi

FRIAND AU FROMAGE

SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS

ESCALOPE VIENNOISE

TORTI AU FROMAGE ET HARICOTS PLATS D'Espagne

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

Jeudi 9 mai 2019

Pacôme

Midi

POTAGE DE LEGUMES A LA VACHE QUI RIT

AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA PARISIENNE

ROGNONS SAUCE MADERE

FRITES ET SALADE VERTE

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



api
Vitalité

api

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Vendredi 10 mai 2019
Solange

Midi

SALADE FROMAGERE

PECHE DU JOUR

JAMBON BLANC

GRATIN DAUPHINOIS ET EPINARDS

CHOIX DE FROMAGES

TARTE 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