

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



EVENEMENT / REPAS A THEME

Mardi 21 mai 2019
Constantin

Midi

BETTERAVES ROUGES AU GOUDA

CARBONADE FLAMANDE

NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE

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 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

Jeudi 23 mai 2019

Didier

Midi

CAROTTES RAPEES A L'ORANGE

TOMATE FARCIE

TAJINE D'AGNEAU

BLE ET TOMATE PROVENCALE

CHOIX DE FROMAGES

GLACE

* 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



PRODUIT REGIONAL



EVENEMENT / REPAS A THEME

Vendredi 24 mai 2019

Donatien

Midi

PIZZA AU FROMAGE MAISON

PECHE DU JOUR

CUISSE DE POULET AU PAPRIKA

BRUNOISE DE LEGUMES ET RIZ

CHOIX DE FROMAGES

FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

* 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

