

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Lundi 3 juin 2019

Kévin

Midi

ŒUF DUR MAYONNAISE

AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY

OU ROTI DE BŒUF AUX HERBES

RATATOUILLE ET SEMOULE

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

Mardi 4 juin 2019

Clotilde

Midi

SALADE COMPOSEE

JAMBON BLANC

OU FILET DE LIEU A LA DIJONNAISE

**POMMES DE TERRE RISSOLEES ET PETITS POIS A LA
FRANCAISE**

CHOIX DE FROMAGES

FLAN NAPPE AU CARMEL

* 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

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Jeudi 6 juin 2019

Claude

Midi

BETTERAVES ROUGES PERSILLEES

BLANQUETTE DE VEAU

OU CERVELAS OBERNOIS SAUCE CREMEUSE

JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ PILAF

CHOIX DE FROMAGES

PASTEQUE A LA GRENADINE

* 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

Vendredi 7 juin 2019

Gilbert

Midi

TOMATE MOZZARELLA

PECHE DU JOUR

OU NUGGETS DE VOLAILLE

CŒUR DE BLE ET HARICOTS VERTS

CHOIX DE FROMAGES

FROMAGE BLANC AU COULIS 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 ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Bon appétit

WWW.API-RESTAURATION.COM

