

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Mardi 11 juin 2019
Barnabé

Midi

CONCOMBRES BULGARE

EMINCE DE BŒUF FACON GOULASH

OU **ROTI DE PORC** A L'ANCIENNE

MACARONI AU FROMAGE ET CAROTTES VICHY

CHOIX DE FROMAGES

FLAN PATISSIER

* 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 13 juin 2019

Antoine

Midi

MOUSSE DE FOIE ET SES CONDIMENTS

CHILI SIN CARNE

OU **SAUTE DE VEAU** A LA PROVENCALE

QUINOA ET PIPERADE DE LEGUMES

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

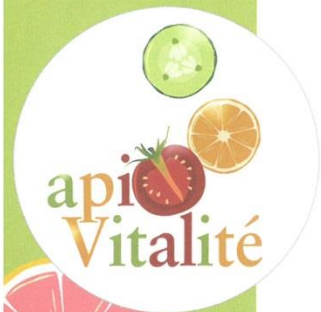
WWW.API-RESTAURATION.COM

api
Vitalité

api

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS

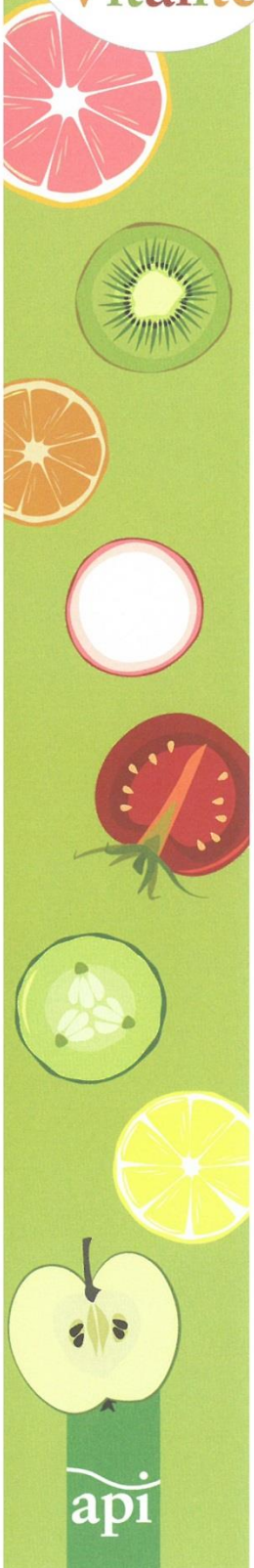
RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME



Bon appétit

WWW.API-RESTAURATION.COM