

Institution Saint Jude

Armentières



POISSON FRAIS



PRODUIT REGIONAL



RECETTE DE LA CHRONIQUE DU MOIS



EVENEMENT / REPAS A THEME

Lundi 17 juin 2019

Hervé

Midi

SALADE MARAICHERE

CARBONNADE DE VOLAILLE

OU ROTI DE BŒUF SAUCE BRUNE

TORTI ET POEELE DE COURGETTES

CHOIX DE FROMAGES

ECLAIR 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 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 18 juin 2019

Léonce

Midi

FRIAND AU FROMAGE

PALETTE DE PORC A LA TOMATE

OU NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE

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

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



Institution Saint Jude

Armentières

api
Vitalité



POISSON FRAIS

RECETTE DE LA
CHRONIQUE DU
MOIS



PRODUIT
REGIONAL



EVENEMENT /
REPAS A THEME

Vendredi 21 juin 2019

Louis

Midi

CERVELAS ET OIGNONS BLANCS

PECHE DU JOUR

OU **CUISSE DE POULET** ROTI AU PAPRIKA

GRATIN DE CHOU FLEUR ET RIZ

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