

Institution Saint Jude

Armentières



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Mardi 10 Septembre 2019

Midi

ROSETTE LYONNAISE

**HACHIS PARMENTIER
OU FILET DE LIEU A LA CREME DE BROCOLIS**

PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

CHOIX DE FROMAGE

FRUIT 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



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Jeudi 12 Septembre 2019

Midi

ŒUF DUR MAYONNAISE

**AIGUILLETES DE POULET FACON VALLEE D'AUGE OU SAUTE
DE BŒUF LOCAL AUX CAROTTES LOCALES**

COQUILLETES AU FROMAGE ET POIVRONS

CHOIX DE FROMAGE

FRUIT 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



REPAS A THEME



CHRONIQUE
CULINAIRE

Vendredi 13 Septembre 2019

Midi

SALADE COLESLAW

**PECHE DU JOUR
OU BOULETTES DE BŒUF FACON KEFTA**

SEMOULE ET BASQUAISE DE LEGUMES

CHOIX DE FROMAGE

CLAFOUTIS

* 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

