



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

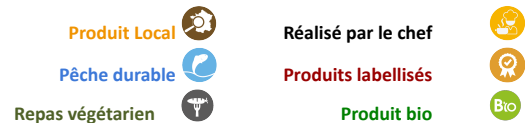
Le pain est frais, artisanal et local



jeudi 01 septembre fêtons les Gilles	vendredi 02 septembre fêtons les Ingrid
CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
OU MELON	OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE
OU RADIS ROSES BIO 	OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF 
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
OU NORMANDIN DE VEAU	OU OMELETTE AU FROMAGE 
PENNE BIO 	RIZ BIO 
PETITS POIS	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 
MILK SHAKE DU CHEF 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE 
OU FROMAGE	OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
OU FRUIT DE SAISON BIO 	OU FROMAGE
OU YAOURT AROMATISÉ	OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT









RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE



lundi 05 septembre fêtons les Raïssa	mardi 06 septembre fêtons les Bertrand	jeudi 08 septembre fêtons les Nativité N.-D.	vendredi 09 septembre fêtons les Alain
ROSETTE ET CONDIMENTS	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE	LAITUE LOCALE AUX CROÛTONS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
OU PÂTE DE CAMPAGNE LOCAL ET SON TOAST	OU CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	OU TARTARE DE TOMATES BASILIC	OU CÉLERI RÉMOULADE
OU ABRICOT AU THON	OU PASTÈQUE	OU SALADE DE PETITS POIS ET FÊTA	OU SALADE VERTE AU MAÏS
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ	DAHL DE LENTILLES BIO	PÊCHE DU JOUR SAUCE CITRON	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL
OU FILET DE LIEU NOIR MSC AU CITRON	OU TOMATE FARCIE	OU NUGGETS DE VOILAILLE	OU OMELETTE AU CHEDDAR
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ DE CAMARGUE IGP CRÉOLE	TORTI BIO	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM
CAROTTES RÔTIES	HARICOTS VERTS	BROCOLIS GRATINÉS	TOMATE PROVENÇALE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	POIRE BIO AU CHOCOLAT	TARTE AU SUCRE DU CHEF	YAOURT LOCAL
OU FROMAGE	OU FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU VELOUTÉ	OU COMPOTE DE FRUITS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE
OU LIÉGEOIS VANILLE	OU FROMAGE	OU YAOURT NATURE SUCRE	OU FLAN CARMEL










RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE

- Produit Local** 
- Produits labellisés** 
- Pêche durable** 
- Produit bio** 
- Repas végétarien** 
- Réalisé par le chef** 

Repas à thème



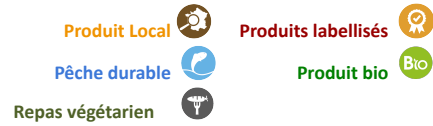
Repas à thème:
Sur la route du Mexique

lundi 12 septembre fêtons les Apollinaire	mardi 13 septembre fêtons les Aimé	jeudi 15 septembre fêtons les Roland	vendredi 16 septembre fêtons les Edith
PÊCHE AU THON	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	TARTE AU MAROILLES AOP 	VERRINE À L'AVOCAT DU CHEF 
OU SARDINES À LA TOMATE	OU TABOULÉ ESTIVAL	OU FRIAND	OU SALADE AU MAÏS
OU VERRINE GOURMANDE DU CHEF 	OU COLESLAW LOCAL 	OU MINI QUICHE LORRAINE	OU HARICOTS ROUGES AUX ÉPICES LÉGÈRES
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
SAUTÉ DE BOEUF SAUCE FAÇON MARENGO	FALAFELS SAUCE AU YAOURT 	COUSOUS DE LA MER MSC 	EMINCÉ DE POULET A LA MEXICAINE
OU CARBONARA DE POISSON MSC 	OU SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES LÉGÈRES	OU CHIPOLATA LABEL ROUGE 	OU TORTILLA A LA MEXICAINE 
COQUILLETES BIO 	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	SEMOULE BIO 	BOULGOUR BIO 
HARICOTS VERTS BIO 	CAROTTES BRAISÉES LOCALES 	RATATOUILLE DU CHEF 	LÉGUMES DU SOLEIL
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	BANANE BIO STRACCIATELLA 	PASTEL DE TRES LECHE
OU YAOURT AUX FRUITS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU SMOOTHIE BANANE ANANAS
OU FROMAGE	OU ÎLE FLOTTANTE DU CHEF 	OU VELOUTÉ	OU FROMAGE
OU DONUT	OU FROMAGE	OU FROMAGE	OU FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Un repas de substitution sera proposé à chaque service.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE



lundi 19 septembre fêtons les Emilie	mardi 20 septembre fêtons les Davy	jeudi 22 septembre fêtons les Candide	vendredi 23 septembre fêtons les Constant
TERRINE DE LÉGUMES DU CHEF	CAROTTES RÂPÉES BIO	CONCOMBRES BIO	PATE EN CROUTE
OU SALADE AUX LARDONS	OU CÉLERI RÉMOULADE	OU TABOULÉ DE CHOU FLEUR BIO	OU CRÊPE AU FROMAGE
OU BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	OU PASTÈQUE	OU CRÉMEUX ET CROQUANT DE CAROTTES BIO	OU FRIAND A LA VIANDE
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	BOLOGNAISE DE LÉGUMES AU FROMAGE	PÊCHE DU JOUR SAUCE ESTRAGON	MIJOTÉ DE BOEUF FAÇON GOULASH
OU FILET DE COLIN MSC SAUCE ACIDULÉE	OU ESCALOPE À LA MILANAISE	OU SAUTÉ DE PORC BBC AU CURRY	OU OMELETTE À L'ESPAGNOLE
RIZ BIO	PENNE BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	FRITES
SALADE BIO	PETITS POIS	FONDUE D'ENDIVES	PIPERADE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	PETITS SUISSES	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT CARAMEL
OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	OU FROMAGE
OU CRÈME DESSERT CARAMEL	OU FROMAGE	OU ENTREMET CHOCOLAT	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FLAN VANILLE	OU RIZ AU LAIT	OU YAOURT AROMATISÉ	OU YAOURT AROMATISÉ



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE



lundi 26 septembre fêtons les Damien	mardi 27 septembre fêtons les Vincent	jeudi 29 septembre fêtons les Michel	vendredi 30 septembre fêtons les Jérôme
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI LOCAL REMOULADE
OU MELON	OU CONCOMBRES BIO	OU PIZZA	OU SALADE AUX LÉGUMES CROQUANTS
OU TOMATE MOZZARELLA	OU TABOULÉ LIBANAIS	OU CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	OU LAITUE FROMAGÈRE
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE	BRUSCHETTA DU CHEF	COLOMBO DE POISSON MSC	RÔTI DE BOEUF SAUCE TARTARE
OU QUICHE AU FROMAGE AOP	OU BOULETTES D'AGNEAU AU MIEL	OU PILONS DE POULET TEX MEX	OU BEIGNET DE POISSON
BOULGHOUR BIO	SEMOULE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE PILAF	POMMES DE TERRE GRENAILLE
POËLÉE MÉRIDIONALE DU CHEF	SALADE VERTE LOCALE	COURGETTES BIO BRAISÉES	POIREAUX À LA CRÈME
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	COOKIE DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ
OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU TARTE AU FLAN	OU LIÉGEOIS VANILLE	OU VELOUTÉ	OU FROMAGE
OU PETITS SUISSES	OU FROMAGE	OU FROMAGE	OU PUDDING

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Un repas de substitution sera proposé à chaque service.



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTIC SAINT JUDE


















lundi 03 octobre fêtons les Gérard	mardi 04 octobre fêtons les Capucin	jeudi 06 octobre fêtons les Bruno	vendredi 07 octobre fêtons les Serge
CONCOMBRES BIO À LA BULGARE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	TOAST AU MAROILLES AOP	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE
OU CAROTTES RÂPÉES AUX AGRUMES	OU BETTERAVES BIO AUX POMMES	OU MINI FLAN DE LÉGUMES	OU CELERI RAPE BIO A LA MIMOLETTE
OU SALADE LOCALE AUX CROÛTONS	OU SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	OU MINI QUICHE	OU RADIS ROSES
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
POULET AU CURRY	PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE	BOULETTES DE BOEUF A LA NAPOLITAINE
OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU PASTA PARTY AU POISSON MSC	OU SAUTÉ DE PORC BBC	OU NUGGETS DE BLÉ
RIZ BIO	COQUILLETES BIO	COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR
COURGE RÔTIE	PANAIS LOCAL	CAROTTES BRAISÉES LOCALES	HARICOTS VERTS À L'AIL
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMMES CANNELLE	YAOURT LOCAL	VOLUPTÉ CHOCOLAT
OU YAOURT NATURE SUCRE	OU FROMAGE	OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FROMAGE	OU FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE
OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU PETITS SUISSES	OU PETITS SUISSES



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE

-  **Produit Local**
-  **Pêche durable**
-  **Repas végétarien**
-  **Repas à thème**
-  **Produits labellisés**
-  **Produit bio**
-  **Réalisé par le chef**

Repas à thème :
Fais région, fait local

lundi 10 octobre fêtons les Ghislain	mardi 11 octobre fêtons les Firmin	jeudi 13 octobre fêtons les Géraud	vendredi 14 octobre fêtons les Juste
SALADE CRÉTOISE AU MAÏS ET FETA	VELOUTÉ DE POTIRON BIO DU CHEF 	SALADE COMPOSÉE AUX DÉS DE POMMES ET VINAIGRETTE DEF RAMBOISE	DUO DE MELON ET CONCOMBRE
OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE	OU CAROTTES RÂPÉES LOCALES À LA CIBOULETTE 	OU SAUCISSON À L'AIL	OU CHOU ROUGE BIO RÂPÉ VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE
OU BETTERAVES ROUGES BIO 	OU FEUILLE DE CHÈNE LOCALE ET EMMENTAL 	OU QUICHE AUX POIREAUX	OU RADIS NOIR VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
CARBONARA	TARTE AU MAROILLES AOP  	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 	SAUTÉ DE BOEUF À L'ORIENTALE
OU FILET DE LIEU MSC AUX FINES HERBES 	OU WATERZOI DE VOLAILLE 	OU CORDON BLEU	OU BOULETTES TOMATE BASILIC 
COQUILLETES BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	TORTI BIO 	SEMOULE BIO
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	COURGETTES BIO BRAISÉES 	POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX 
CHOIX DE FRUITS DE SAISON LOCAUX 	TARTE AU SUCRE DU CHEF 	CHOIX DE FRUITS DE SAISON DONT POMME HVE 	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES
OU VELOUTÉ	OU FROMAGE BLANC LOCAL À LA CASSONADE 	OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FROMAGE	OU LIÉGEOIS	OU YAOURT AUX FRUITS	OU RIZ AU LAIT
OU MOUSSE AUX FRUITS	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU ENTREMET AUX FRUITS	OU FROMAGE



RESTAURANT SCOLAIRE DE L'INSTITUTION SAINT JUDE

- Produit Local
- Produits labellisés
- Pêche durable
- Produit bio
- Repas végétarien
- Réalisé par le chef

lundi 17 octobre fêtons les Baudoin	mardi 18 octobre fêtons les Luc	jeudi 20 octobre fêtons les Adeline	vendredi 21 octobre fêtons les Céline
CÉLERI BIO RÉMOULADE	POIREAUX VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF	POTIRON RÂPÉ VINAIGRETTE
OU TARTARE DE TOMATE NIÇOIS	OU SALADE AU MAÏS	OU SALADE PIÉMONTAISE	OU ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE
OU COLESLAW BIO	OU POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX	OU LENTILLES VINAIGRETTE	OU CAROTTES LOCALES
OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR	OU ENTRÉE DU JOUR
AIGUILLETES DE POULET AU THYM SAUCE BOURGUIGNONNE	LASAGNES TEX MEX	PÊCHE DU JOUR À LA PROVENÇALE	RÔTI DE BOEUF SAUCE AUX HERBES
OU STEAK FROMAGER	OU FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	OU RÔTI DE PORC SAUCE AUX HERBES	OU OMELETTE AU FROMAGE
POMME DE TERRE GRENAILLES	PÂTES BIO	RIZ BIO	Frites
CAROTTES BIO POÊLÉES	HARICOTS VERTS BIO	BROCOLIS EN GRATIN	SALADE VERTE BIO
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT DU CHEF	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT LOCAL
OU PETITS SUISSES	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON	OU FROMAGE	OU CHOIX DE FRUITS DE SAISON
OU FROMAGE	OU FROMAGE	OU PETITS SUISSES	OU LIÉGEOIS
OU TARTE AU CHOCOLAT	OU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	OU TARTE AUX POMMES	OU FROMAGE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Un repas de substitution sera proposé à chaque service.