






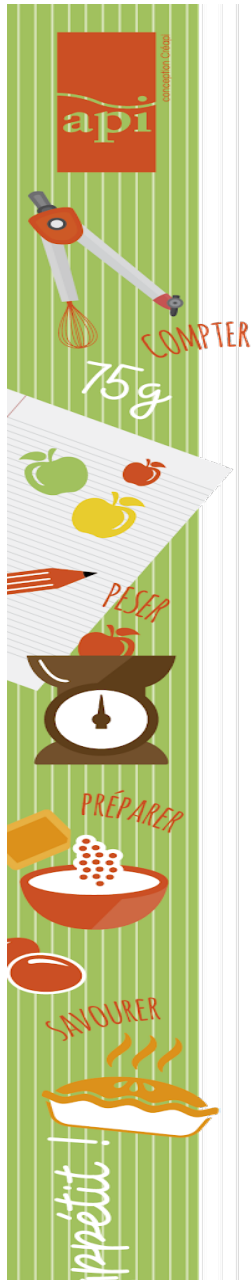
INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

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.


Réalisé par le chef 

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
fêtons les Fête du Travail	fêtons les Boris	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith
FERIE	BETTERAVES ROUGES À L'ECHALOTTE	TOMATE EN SALADE	CONCOMBRE BULGARE
	OU MACEDOINE DE LEGUMES À LA RUSSE	OU PERSILLADE DE LENTILLES	OU TABOULE DE LÉGUMES
	OMELETTE BASQUAISE (VG) 	PANE DE COLIN (MSC) SAUCE AUX HERBES 	JAMBON BLANC A LA PARISIENNE
	OU SAUTE DE POULET AU CURRY	OU BOULETTE AGNEAU SAUCE MERIDIONALE	OU TARTE AU FROMAGE 
	RIZ CRÉOLE	PATES	MOUSSELINE DE CAROTTES
	RATATOUILLE	BROCOLI VAPEUR	HARICOTS VERT A L'AIL
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	
OU FLAN CHCOLAT	OU COCKTAIL DE FRUITS	OU CREME DESSERT	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Réalisé par le chef 

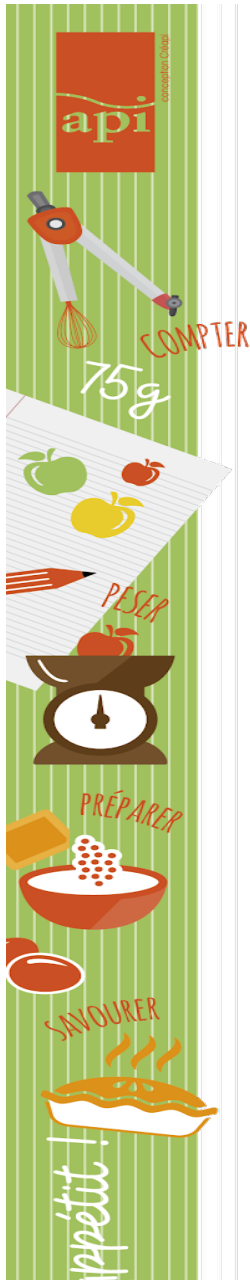
Produit Local 

Pêche durable 


Repas végétarien 

lundi 08 mai fêtons les Victoire 1945	mardi 09 mai fêtons les Pacôme	jeudi 11 mai fêtons les Estelle	vendredi 12 mai fêtons les Achille
FERIE	VELOUTE DE COURGETTES OU SALADE COMPOSEE	SALADE COESLAW OU POIS CHICHES VINAIGRETTE À L'ORANGE	SALADE DE MAIS OU CRUDITÉS VARIÉES
	PASTA PARTY CHEDDAR (VG)  OU PASTA PARTY BOLOGNAISE	FRICASSEE DE LA MER (MSC) À LA DIEPPOISE 	HACHIS PARMENIER DE BOEUF OU TORTILLAS DU CHEF 
	TORTIS	SEMOULE AUX EPICES	POMMES DE TERRE LOCALES 
	LÉGUMES LOCAUX 	COURGETTES AU PESTO	POEEE DE CHAMPIGNONS
	YAOURT LOCAL À CUSTOMISER  OU FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF  OU FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON OU FROMAGE BLANC CASSONADE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Réalisé par le chef 

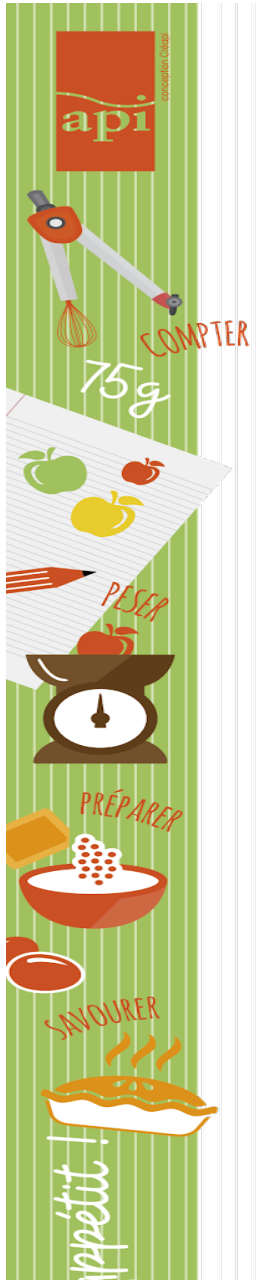
Produit Local 

Pêche durable 

Repas végétarien 

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
fêtons les Denise	fêtons les Honoré	fêtons les Eric	fêtons les Yves
SALADE TEX MEX	DUO DE CRUDITÉS	FERIE	
OU TOMATE MIMOSAS	OU SURIMI ANANAS		
NUGGET'S DE POULET	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC		
OU FILET DE MERLU (MSC) AU CITRON 	OU STEAK DE VEAU SAUCE POIVRADE		
RIZ PILAF	POMMES DE TERRE LOCALES 		
PETIT POIS CATALANE	FEUILLE DE CHÉNE		
ABRICOT FRAMBOISINE	FRUIT DE SAISON		
OU PAIN EPICES	OU YAOURT FRUITE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Produit Local

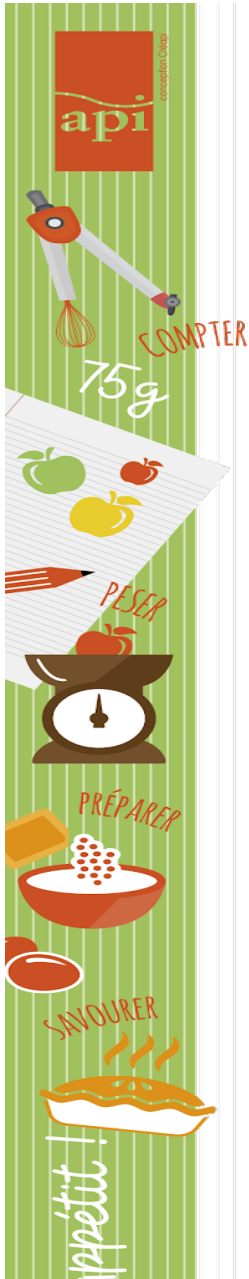
Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien






lundi 22 mai fêtons les Emile	mardi 23 mai fêtons les Didier	jeudi 25 mai fêtons les Sophie	vendredi 26 mai fêtons les Bérenger
GASPACHO DE TOMATE OU CÉLERI AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ALLEMANDE SALADE DE CHOUX ROUGES BERLINOISE	EGG'S SAUCE ANGLAISE OU ENGLISH BEANS	SALADE MOZZARELLA OU TOMATE A LA SICILIENNE
PAELLA DE POULET OU PAELLA DE POISSON MSC	WEISS WURST OU POISSON FUMÉ MOUTARDE ANETH	FISH AND CHIP'S OU CHIKKEN BOWL CHEDDAR	LASAGNES DE LÉGUMES LASAGNE DI MARE
RIZ POIVRONADE	POMMES DE TERRE LOCALES CHOUCROUTE	FRENCH FRIES PETIT POIS À LA MENTHE	PÂTES CAPRISSONATA
CREME CATALANE OU FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CANNELLE OU MOUSSE FORET NOIRE	CAROTTE CAKE OU MARMELADE TUTTI FRUTI	TIRAMISU OU MOUSSE AU CITRON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

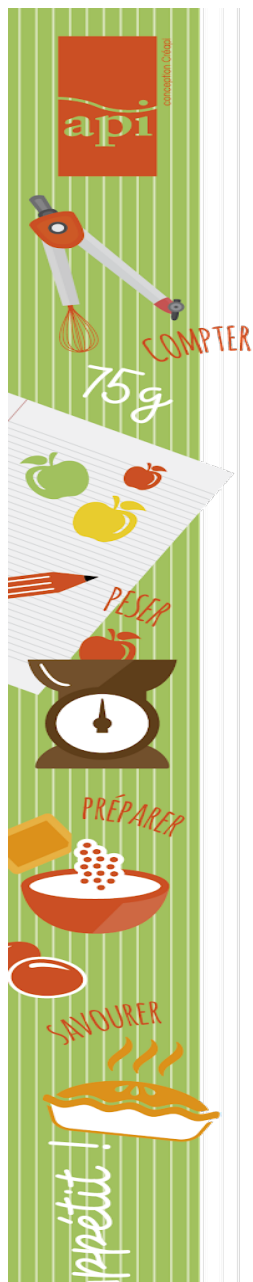


INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

- Réalisé par le chef 
- Produit Local 
- Pêche durable 
- Repas végétarien 







lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
fêtons les Ursule	fêtons les Jeanne	fêtons les Justin	fêtons les Blandine
FERIE	CONCOMBRE EN SALADE	PASTÈQUE	SALADE VERTE FROMAGÈRE
	OU RADIS ROSE	OU TOMATE EN SALADE	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE PORC PROVENÇALE	FILET DE HOKI (MSC) SAUCE CITRON 	PÂTES CARBONARA
	OU OMELETTE TOMATE 	OU AIGUILLETTE DE POULET À L'ORIENTALE	OU GRATIN DE LIEU (MSC) AU LÉGUMES 
	POMMES DE TERRE LOCALES 	SEMOULE	PATES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LÉGUMES DU SOLEIL	ÉPINARDS À LA CRÈME	
FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF 	YAOURT AROMATISÉ	
OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	OU FRUIT DE SAISON	OU SALADE DE FRUITS	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

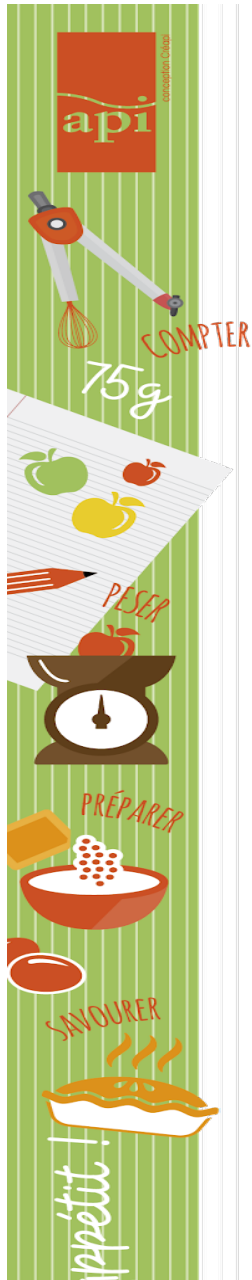


INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Réalisé par le chef  **Produit Local**  **Pêche durable**  **Repas végétarien** 

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
fêtons les Boniface	fêtons les Claude	fêtons les Médard	fêtons les Diane
TOMATE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR AU PERSIL	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE	PASTEQUE
OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	OU SALADE DE POIS CHICHES À L'ORANGE	OU TABOULÉ TUNISIEN	OU MIKADO DE MAIS
CHIPOLATA GRILLÉE	PIZZA FROMAGE (VG) 	PECHE DU JOUR	COUSCOUS BOULETTE
OU OMELETTE AU FROMAGE 	PIZZA DU CHEF 	OU PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE	OU COUSCOUS POISSON MSC 
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE		RIZ TOMATO	SEMOULE
PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE CAPRICE	ÉPINARDS À L'AIL	LEGUMES COUSCOUS
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL À CUSTOMISER 	GATEAU DU CHEF A LA PÊCHE 	FRUIT DE SAISON
OU FLAN NAPPÉ CARAMEL	OU COMPOTE	OU FRUIT DE SAISON	OU YAOURT AU SUCRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

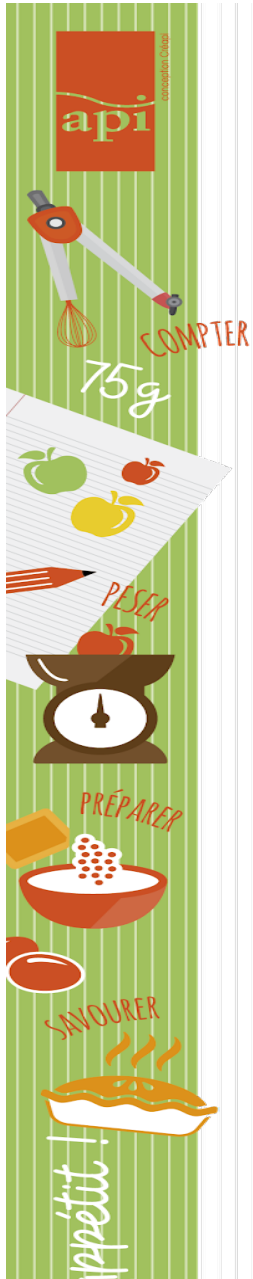


Réalisé par le chef

Repas à thème "Balade en mer"

lundi 12 juin fêtons les Guy	mardi 13 juin fêtons les Antoine	jeudi 15 juin fêtons les Germaine	vendredi 16 juin fêtons les Jean-François
SALADE VERTE AUX CROÛTONS OU CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON OU PASTÈQUE	OEUF SURIMI OU PECHE AU THON	TOMATES EN SALADE OU HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
PATES BOLOGNAISE OU PATES AU SAUMON MSC	CROQUE MONSIEUR TOMATE MOZZARELLA (VG) OU PISSALADIÈRE	CALAMAR A LA ROMAINE OU SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE OU FILET DE LIEU (MSC) AUX AGRUMES
TORTIS PIPERADE	SALADE VERTE LOCALE	RIZ AUX EPICES PETITS LÉGUMES DU SOLEIL	POMMES DE TERRE LOCALES COURGETTES BRAISÉES
FRUIT DE SAISON OU LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES OU FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON OU YAOURT AROMATIQUE	LIEGEOIS CHOCOLAT OU ABRICOT AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Produit Local 

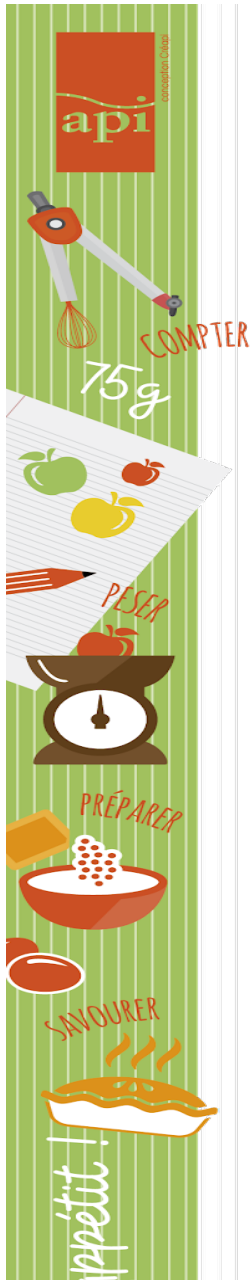
Pêche durable 

Réalisé par le chef 

Repas végétarien 

lundi 19 juin fêtons les Romuald	mardi 20 juin fêtons les Silvère	jeudi 22 juin fêtons les Alban	vendredi 23 juin fêtons les Audrey
CREPE AU FROMAGE	REPAS FROID	OEUF MAYONNAISE	TABOULE DE CHOU FLEUR
OU SALADE VERTE VINAIGRETTE		OU SALADE FROMAGÈRE	OU CONCOMBRE VINAIGRETTE
SAUTE DE DINDE AU CURRY		LASAGNES DE LÉGUMES 	HOT DOG
OU CASSOLETTE DE LA MER (MSC) 		OU LASAGNE TEX MEX	HOT DOG FISH
BOULGOUR			FRITES
LÉGUMES TAJINE		SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE
FRUIT DE SAISON		CAKE AU CITRON DU CHEF 	MOUSSE CHOCOLAT
OU FROMAGE BLANC À CUSTOMISER		OU FRUIT DE SAISON	OU FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES



Produit Local 

Pêche durable 

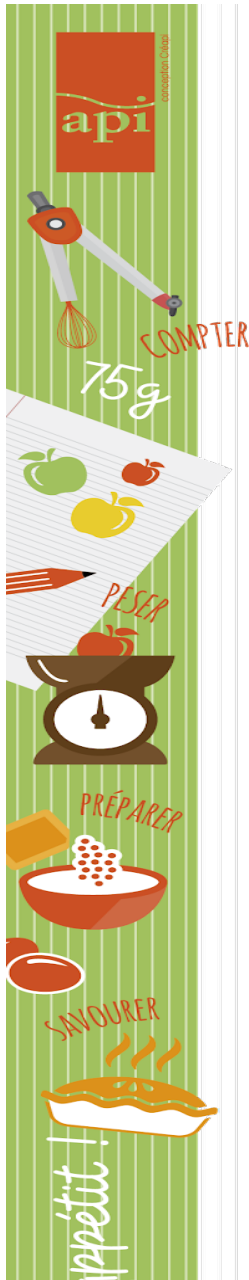
Réalisé par le chef 

Repas végétarien 



lundi 26 juin fêtons les Anhelme	mardi 27 juin fêtons les Fernand	jeudi 29 juin fêtons les Pierre, Paul	vendredi 30 juin fêtons les Martial
<p>CAROTTES LOCALES RÂPÉES </p> <p>OU TABOULE</p>	<p>SALADE AUX CROÛTONS</p> <p>OU DEMI POMELO</p>	<p>JOURNÉE USA</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>OU SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE</p>
<p>POISSON PANÉ</p> <p>OU CORDON BLEU SAUCE TOMATE</p>	<p>PASTA PARTY FROMAGE </p> <p>OU PASTA PARTY TEX MEX</p>		<p>NUGGET'S DE POULET</p> <p>OU NUGGET'S DE POISSON</p>
<p>RIZ CREOLE</p> <p>RATATOUILLE</p>	<p>PATES</p> <p>PIPERONI</p>		<p>POTATOES</p> <p>TOMATE PROVENÇALE</p>
<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>OU YAOURT FRUITÉ</p>	<p>GLACE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>		<p>SURPRISE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



INSTITUTION ST JUDE ARMENTIERES

Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien



lundi 03 juillet fêtons les Thomas	mardi 04 juillet fêtons les Elisabeth	jeudi 06 juillet fêtons les Maria	vendredi 07 juillet fêtons les Raoul
<p>"SEMAINE DES COPAINS"</p>			<p>MENUS</p>
			<p>DU</p>
			<p>CHEF</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.