Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

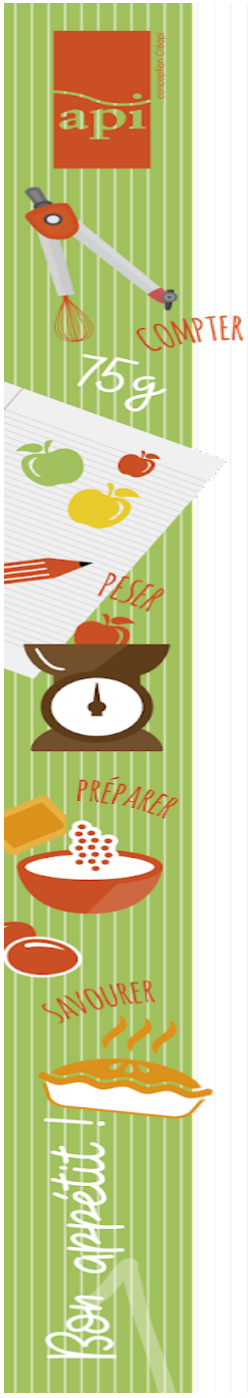
Produit Local

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise
BETTERAVE ROUGE BULGARE	CÉLERI RÉMOULADE	CREME DE POTIRON	CHOU ROUGE AUX POMMES
LENTILLE VINAIGRETTE	MACEDOINE A LA RUSSE	TABOULÉ	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	CHEESE'TIFLETTE	FRICASSE DE COLIN MSC AU CITRON	PASTA CALABRESE
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	COLOMBO DE PORC (LOCAL)	ROTI DE DINDE FORESTIERE	PASTA FROMAGE EPICE
POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	RIZ CURRY COCO	PETITS POIS CATALANE	TORTIS
SEMOULE	SALADE MELEE	POMMES DE TERRE VAPEUR	PIPERADE
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART VANILLE DU CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT
CREME VANILLE	KIWI	ABRICOT FRAMBOISINE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

Produit Local

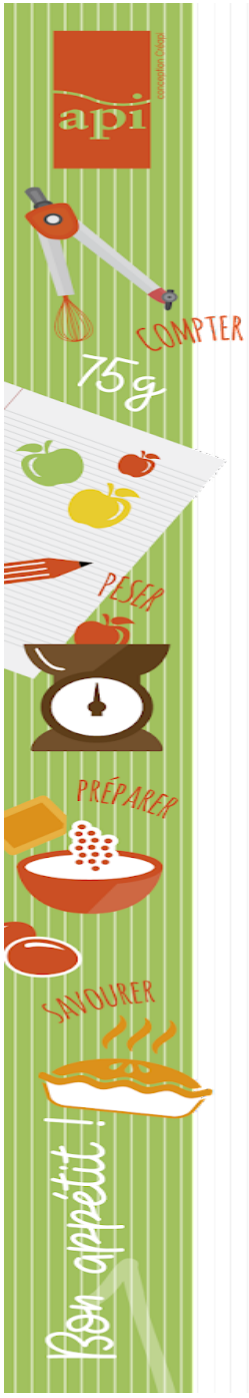
Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "SAINT PATRICK"

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Clémence	fêtons les Léa
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CERVELAS EN PERSILLADE	SOUPE IRLANDAISE	SALADE FROMAGERE
SALADE DE TORSADES AU SURIMI	TOMATE AU MAIS	SARDINES À L'HUILE	SALADE D'ENDIVES A L ORANGE
SAUTE DE POULET MARENGO	TORTILLA MEXICAINE	MAC AND CHEESE	SAUTÉ DE PORC SAUCE NAPOLITAINE
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	FRICASSEE DE POULET TEXANE	BOULE D'AGNEAU FAÇON IRISH STEW	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE
RIZ CRÉOLE	RAGOUT DE HARICOTS ROUGES	RAGOUT DE POMMES DE TERRE	POELEE DE CHAMPIGNONS
NAVET/CAROTTE BRAISE	BOULGHOUR	CRUMBLE DE CAROTTE	BLÉ A LA TOMATE
BAR A FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	BLACK PUDDING	FRUIT DE SAISON
POIRE SPECULOOS	COOKIES CHOCOLAT MAISON	SUGAR COMPOTE	SUISSE FRUITE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

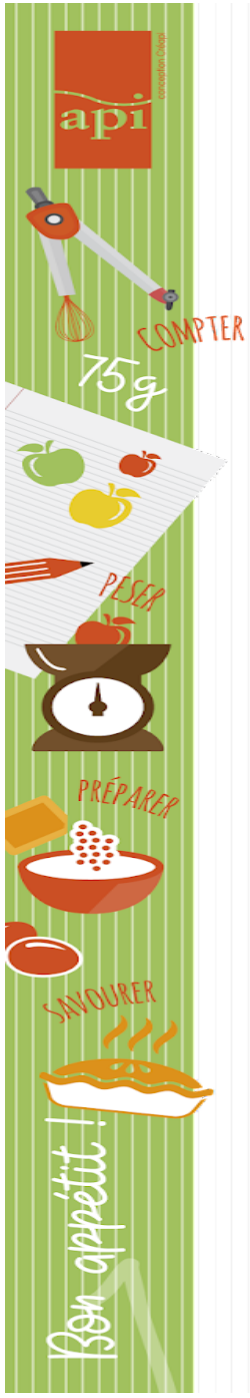
Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES	COLESLAW	VELOUTE DE TOMATE
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BLANC DE POIREAU GRIBICHE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE DE RIZ
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATO	TARTE AUX LÉGUMES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	POISSON MSC MEUNIÈRE
GRATIN DE POISSON MSC	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE	QUICHE AU FROMAGE
SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ PILAF	RIZ CREOLE
PIPERADE	SALADE VERTE	SALSIFIS A LA TOMATE	GRATIN DE BROCOLIS
FRUIT DE SAISON	GATEAU ANANAS MAISON	CLEMENTINE	YAOURT AROMATISÉ
YAOURT NATURE SUCRÉ	POMME	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

Produit Local

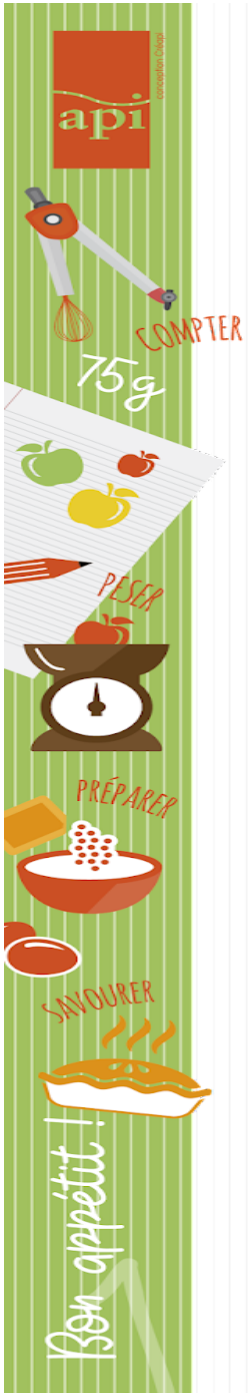
Pêche durable

Repas végétarien

REPAS A THEME "CHASSE AUX OEUFS"

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Isidore	fêtons les Irène
LUNDI DE PÂQUES	TABOULE TUNISIEN	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI
	POIS CHICHE EN SALADE	FLAGEOLETS EN SALADE	OEUF MAYONNAISE
	PASTA PARTY FROMAGE	PAVE DE HOKI MSC A LA CREME	FLAMMEKUECHE
	PASTA PARTY BOLOGNAISE	CHIPOLATAS GRILLEES	CHEESE 'FLAMM
	TORTIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SALADE CAPRICE
	BRUNOISE DE LÉGUMES	CHOUX DE BRUXELLES	(CELERI,CAROTTE)
	YAOURT AROMATISÉ	**TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF**	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

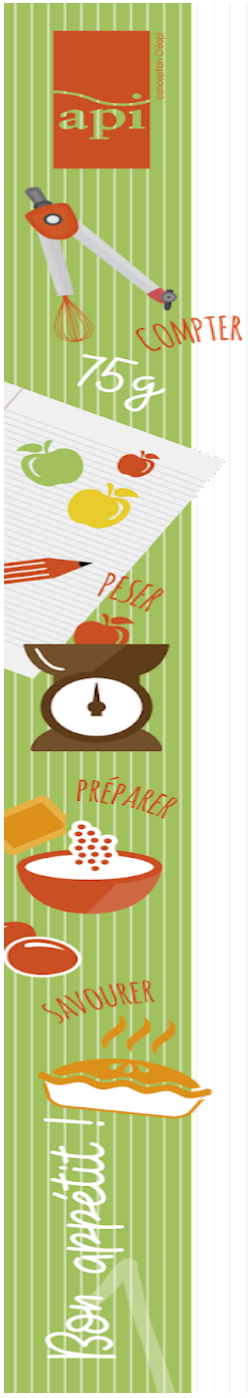
Produit Local

Repas végétarien

Pêche durable

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
fêtons les Julie	fêtons les Gauthier	fêtons les Stanislas	fêtons les Jules
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	PECHE AU THON	SALADE D'AGRUMES	SOUPE AU POIREAU
CHOU FLEUR MIMOSA	HARICOTS BLANCS RAVIGOTES	SALADE DE MAÏS	RADIS EN SALADE
AIGUILETTE DE POULET KENTUCKY	CROUSTILLAND DE BLE SAUCE KETCHUP	CALAMAR A LA ROMAINE	JAMBON A LA PARISIENNE
OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTE DE BOEUF AU BASILIC	SAUTE DE BOEUF STOGONOFF	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
PÂTES	SEMOULE	RIZ CREOLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
HARICOT ROUGE AU MAIS	CARATATOUILLE	POÊLEE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	GATEAU AU YAOURT MAISON	FROMAGE BLANC AU FRUIT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	BANANE	ORANGE	CREME DESSERT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentiè

Repas végétarien

Produit Local

Pêche durable

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
fêtons les Paterne	fêtons les Benoît	fêtons les parfait	fêtons les Emma
SURIMI MSC MAYONNAISE	CHOU BLANC FAÇON RÉMOULADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE EN SALADE
SALADE AU THON	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TABOULE DE QUINOA LIBANAIS	CRUDITÉS VARIÉES
SAUTÉ DE PORC SAUCE POIVRE	LASAGNE AUX LÉGUMES	**FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE**	NUGGETS DE POULET
MARMITTE DE DE POISSON MSC	FRICASSÉE DE DINDE AU CURRY	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	ACCRAS DE MORUE
MOUSSELINE DE LEGUMES	PENNE	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	POTATOES
SALADE VERTE	EPINARD A LA CREME	HARICOTS VERTS A L AIL	POÊLÉE DU CAP
LIEGEOIS VANILLE	CAKE ABRICOT MAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.