


Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Pacôme	fêtons les Solange
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE TOMATES	FERMETURE	FERMETURE
BETTERAVES ROUGES	PERSILLADE DE LENTILLES		
BOULETTE AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE A L'EMMENTAL 		
COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS		
BOULGOUR ÉPICÉ	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
PIPERADE	MIJOTE DE PETIT POIS		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CREME DESSERT		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Semaine des langues

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude

Repas végétarien 

Produit Local 

Pêche durable 





JOURNÉE SOLEIL

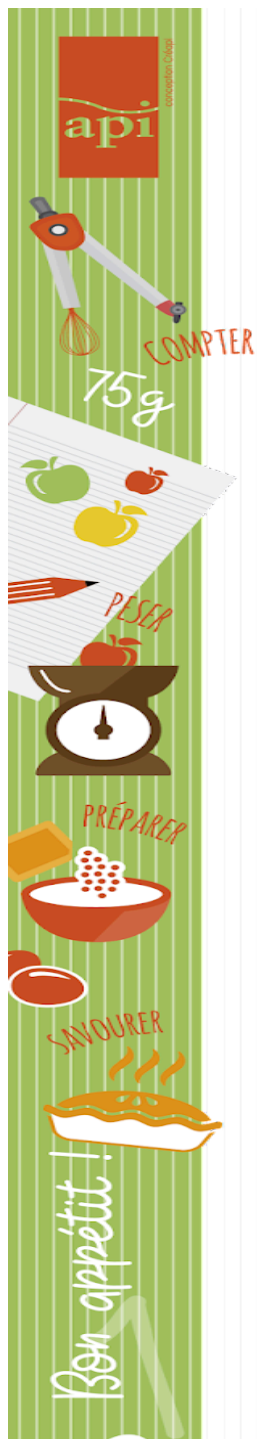
ESPAGNE

ALLEMAGNE

ANGLETERRE

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fêtons les Rolande	fêtons les Matthias	fêtons les Honoré	fêtons les Pascal
SALADE DU SOLEIL	GASPACHO ANDALOU	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES À LA SAUCISSE 	SALADE COMPOSEE AU CHEDDAR
POIS CHICHES A L'ORIENTAL	SALADE AU CHORIZO	SALADE DE CHOU A LA BERLINOISE	ENGLISH BEANS
COUSCOUS BOULETTE À L'AGNEAU	PAELLA DE POULET	POISSON FUMÉ SAUCE MOUTARDE ANETH	CHEESE BURGER
COUSCOUS DE POISSON	PAELLA DE POISSON 	CURRY WURST	FISH BURGER
SEMOULE	RIZ ESPAGNOL	KARTOFFEL	POTATOES
LÉGUMES COUSCOUS	POIVRON A LA CATALANE	CHOUCROUTE	SALADE VERTE
SALADE DE FRUITS	CREME A L ORANGE	GATEAU CHOCOLAT CERISE	FLAN
ORANGE	SALADE D AGRUMES	COMPOTE A LA CANELLE	CAROTTE CAKE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 



REPAS A THEME "BRESIL"








lundi 20 mai fêtons les Bernardin	mardi 21 mai fêtons les Constantine	jeudi 23 mai fêtons les Didier	vendredi 24 mai fêtons les Donatien
FERMETURE	SALADE MEXICAINE	SOUPE BRÉSILIENNE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	OEUF DUR EN SALADE	SALADE COMPOSÉE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC
FERMETURE	PASTA PARTY FROMAGE 	TIMBALE DE POISSON MSC A LA BRESILIENNE 	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY
	PASTA PARTY BOLOGNAISE	GALINHADA	MARMITTE DU PECHEUR MSC 
	TORTIS	RIZ	BOULGOUR
FERMETURE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POÊLÉE BRÉSILIENNE	COURGETTE À L'AIL
	FRUIT DE SAISON	QUINDIM (FLAN BRÉSILIEN)	YAOURT LOCAL 
FERMETURE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC ANANAS	POMME LOCALE 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 





lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fêtons les Augustin	fêtons les Germain	fêtons les Jeanne	fêtons les Lise
TOMATE MOZZARELLA	MACÉDOINE DE LÉGUMES	MELON JAUNE	CERVELAS EN PERSILLADE
BETTERAVES ROUGES À L'ORANGE	TABOULÉ TUNISIEN	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA PROVENCALE 	CROUSTILLAND DE BLÉ 	POISSON MEUNIÈRE AU CITRON	AIGUILLETTE DE POULET AUX OLIVES
TORTILLA À L'OIGNON 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREVETTES 	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	FILET DE HOKI MSC SAUCE BASILIC 
POMMES DE TERRE RÔTIES LOCALES 	PÂTES AU FROMAGE	RIZ PILAF	RATATOUILLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETIT POIS AUX OIGNONS	BROCOLI VAPEUR	COEUR DE BLÉ À LA TOMATE
LIÉGEOIS VANILLE	GÂTEAU FROMAGE BLANC DU CHEF 	MIMOLETTE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 




lundi 03 juin fêtons les Kévin	mardi 04 juin fêtons les Clotilde	jeudi 06 juin fêtons les Claude	vendredi 07 juin fêtons les Gilbert
PÊCHE AU THON	SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE	CAROTTE RAPÉES	TOMATE AU PERSIL
CONCOMBRES CIBOULETTE	COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE AUX CROUTONS
PENNE À LA CARBONARA	STEAK FROMAGER 	PÊCHE DU JOUR	MERGUEZ GRILLÉES
PENNE SAUCE 3 FROMAGES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	ACCRAS DE MORUE
PENNE	PIPERADE	POTATOES	SEMOULE AUX ÉPICES
BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ CRÉOLE	POÊLÉE MERIDIONALE	CARATATOUILLE
YAOURT LOCAL 	COOCKIES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE
PAIN EPICES	POMME LOCALE 	GLACE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fêtons les Landry	fêtons les Barnabé	fêtons les Antoine	fêtons les Elisée
MELON	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PETITS POIS A LA FETA
TABOULÉ DE CHOU FLEUR	CONCOMBRES À LA GRECQUE	PASTÈQUE	SALADE DE MAÏS
ROTI DE DINDE TZIGARA	PIZZA MOZZARELLA 	CALAMAR À LA ROMAINE	BLANQUETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS
MEUNIÈRE DE POISSON AU CITRON	FLAMMEKUECHE	BOULETTE AU VEAU NAPOLITAINE	CASSOLETTE DE HOKI À L'OSEILLE
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA 	SALADE CAPRICE	BOULGOUR AU CURRY	COURGETTES BRAISÉES
CAROTTE À LA CRÈME		BROCOLIS	RIZ PILAF
CREME DESSERT	GÂTEAU A LA PÊCHE DU CHEF 	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON
POIRE SPÉCULOOS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien



Produit Local



Pêche durable



REPAS À FROID À THEME "LES ILES"



lundi 17 juin fêtons les Hervé	mardi 18 juin fêtons les Léonce	jeudi 20 juin fêtons les Silvère	vendredi 21 juin fêtons les Louis
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND FROMAGE	SALADE SURIMI ANANAS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
BETTERAVES ROUGES À L'ÉCHALOTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE DES ILES	FLAGEOLETS EN SALADE
SAUCISSE FUMÉE RÔTIE	LASAGNES DE LÉGUMES AU CHEDDAR	THON MAYONNAISE AU CITRON VERT	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRADE
BLANQUETTE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	JAMBON BLANC SAUCE ÉPICÉE	POISSON PANÉ AU CITRON
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	TORTIS AU BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE DES ÎLES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
CHOU FLEUR EN GRATIN	BRUNOISE DE LÉGUMES	TOMATES AUX OIGNONS	LÉGUMES DU SOLEIL
FRUIT DE SAISON	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	FROMAGE BLANC CHOCO-COCO	COMPOTE DE PÊCHE
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée
PASTÈQUE		BETTERAVES SAUCE BULGARE	CRUDITÉS VARIÉES
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		TABOULE	OEUF MIMOSA
PÂTES À LA BOLOGNAISE	JOURNÉE USA	FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉTAPLOISE 	NUGGET'S DE POULET
PÂTES AU SAUMON		BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	NUGGET'S DE POISSON
TORTIS		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	POTATOES
CAROTTES BRAISÉES		PETITS POIS	SALADE VERTE
LIÉGEOIS CHOCOLAT		ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

- Repas végétarien 
- Produit Local 
- Pêche durable 

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
fêtons les Thierry	fêtons les Eugénie	fêtons les Elisabeth	fêtons les Antoine
SEMAINE DES COPAINS			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.