



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
MENU D'ACCUEIL DE LA RENTRÉE	fêtons les Grégoire	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
	MELON JAUNE	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE MAIS	TABOULE DE CHOU FLEUR
	PAVÉ FROMAGER 	PÊCHE DU JOUR	<b>RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CHEDDAR</b> 
	MERGUEZ GRILLÉE	MIJOTÉ DE POULET SAUCE TEX MEX	<b>GRATIN DE POISSON MSC</b> 
SEMOULE	<b>POMMES DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA</b> 	RIZ AU CURRY	
CARATATOUILLE	PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS À L'AIL	
CHAUSSON AUX POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local

Pêche durable

Produit bio

Repas végétarien

Préparation du chef

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé
PECHE AU THON	PASTÉQUE	SALADE DE LENTILLES	TABOULÉ TUNISIEN
RADIS ROSE	HARICOTS ROUGES EN SALADE	BETTERAVES À L'ÉCHALOTTE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE POIVRE	PASTA PARTY 3 FROMAGES	CALAMAR SAUCE TARTARE	<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCALE AUX OIGNONS</b>
<b>WATERZOI DE COLIN MSC</b>	PASTA PARTY CARBONARA	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	<b>COLOMBO DE POISSON MSC</b>
BOULGOUR	PENNES	RIZ PILAF	MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
RAGOÛT DE COURGETTES	BRUNOISE PROVENÇALE	BROCOLIS VAPEUR	CAROTTE FAÇON VICHY
FROMAGE BLANC SPÉCULOOS	QUATRE QUART DU CHEF	YAOURT NATURE SUCRÉ	<b>BANANE BIO</b>
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 



### Repas à thème "Angleterre"

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Emilie	fêtons les Davy
SALADE A LA FÉTA	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	POTAGE BRIGHTON	SALADE PIEMONTAISE
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PERSIL	COLESLAW AU CHEDDAR	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A LA MOUTARDE
POULET RÔTI SAUCE BARBECUE	PIZZA MOZZARELLA 	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC 	FRICASSÉ DE PORC LOCALE TZIGARA 
PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE AUX HERBES	PIZZA NAPOLITAINE	BEEF STEW	FILET DE LIEU MSC SAUCE CREVETTE 
POTATOES	SALADE CAPRICE	Frites	PÂTES AU FROMAGE
CHOU FLEUR		PETITS POIS À LA MENTHE	GRATIN DE POIREAUX
LIEGEOIS VANILLE	PETIT SUISSE	PUDDING AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA MARMELADE	YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Damien	fêtons les Vincent
MELON VERT	SALADE AU SURIMI	SALADE DE TOMATE	VELOUTÉ DE COURGETTES
PAMPLEMOUSSE	ABRICOT AU THON	SALADE D'OEUF DUR	SALADE COMPOSÉE
RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE GRIBICHE	GALETTE POIS LÉGUMES 	<b>PAVE DE COLIN MSC VELOUTÉ À LA CREME</b> 	NUGGET'S DE POULET SAUCE KETCHUP
ACCRAS DE MORUE	PÂTES À LA BOLOGNAISE	PALETTE PROVENÇALE	NUGGET'S DE POISSON SAUCE KETCHUP
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PÂTES	RIZ AU CURRY	COEUR DE BLÉ
PETITS POIS CAROTTE	HARICOTS VERTS	BROCOLIS	POÊLÉE MÉRIDIONALE
FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU VANILLE DU CHEF 	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	<b>SALADE DE FRUIT</b>
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<b>POMME LOCALE</b> 	SEMOULE AU LAIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 

lundi 30 septembre fêtons les Jérôme	mardi 01 octobre fêtons les Thérèse	jeudi 03 octobre fêtons les Gérard	vendredi 04 octobre fêtons les Capucin
TOMATE AU BASILIC	FRIAND	CRÈME DE PANAIS	SALADE DE MAÏS
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	MIKADO DE LÉGUMES	CHOU FLEUR MIMOSA
PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	LASAGNES PROVENÇALES AU CHÈVRE 	<b>POISSON PANÉ MSC SAUCE COCKTAIL</b> 	BOULE AU BOEUF SAUCE MAROILLES
CALAMAR À LA ROMAINE	<b>RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE</b> 	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME	<b>PÉPITES DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE</b> 
PETIT POIS TOSCANNE	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE	BOULGOUR ÉPICÉS
<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	PÂTES AU FROMAGE	PETITS LÉGUMES	CAROTTES À LA CRÈME
BAR À FROMAGE BLANC	<b>GÂTEAU ABRICOT DU CHEF</b> 	KIWI	YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 



### Repas à thème "Mexique"

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge <b>CONCOMBRES À LA GRECQUE</b>	fêtons les Pélagie <b>CHOU FLEUR EN PERSILLADE</b>	fêtons les Ghislain <b>POTAGE PICO DE GALLO</b>	fêtons les Firmin <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>
<b>LENTILLES VINAIGRETTE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>POIS CHICHE MARGARITA</b>	<b>SALADE D'ENDIVES</b>
<b>COUSCOUS (MERGUEZ)</b>	<b>CHEESETIFLETTE</b> 	<b>CHILI CON CARNE</b>	<b>CORDON BLEU SAUCE PIZZAIOLLO</b>
<b>COUSCOUS (POISSON)</b>	<b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE PEPPER</b>	<b>TORTILLAS AU MAIS</b>	<b>PENNE BOLOGNAISE</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>DUO DE COURGETTES</b>	<b>RIZ CANCUN</b>	<b>PENNES</b>
<b>LÉGUMES COUCOUS</b>	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES</b> 	<b>POÊLÉE MEXICO</b>	<b>PETITS LÉGUMES</b>
<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>COOKIES DU CHEF</b> 	<b>TORTA DI CIELO DU CHEF</b> 	<b>SALADE DE FRUITS</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CRÈME MEXICAINE</b>	<b>MOUSSE CITRON</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude

Produit Local 

Pêche durable 

Produit bio 

Repas végétarien 

Préparation du chef 

**Journée du goût**

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Juste	fêtons les Thérèse	fêtons les Baudoin	fêtons les Luc
MACEDOINE DE LÉGUME	PIZZA	POTAGE POTIRON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
TOMATE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	CHOU ROUGE AUX POMMES EN SALADE	SALADE SURPRISE AU SURIMI
BLANQUETTE DE DINDE	CROUSTY DE BLÉ SAUCE KETCHUP 	<b>SAUTE DE PORC LOCAL AU CAMEL</b> 	NUGGET'S DE VOLLAILE
<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE</b> 	CARBONNADE DE BOEUF VBF	<b>FILET DE LIEU MSC À LA DUNKERQUOISE</b>	<b>COLIN MSC SAUCE AGRUMES</b> 
RIZ PILAF	TORTIS	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES LOCALES</b> 	SEMOULE AU CURRY
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX	SALADE D'ENDIVES	HARICOTS VERTS À LA TOMATE
MOUSSE CHOCOLAT	BAR À YAOURT	<b>CHEESE CAKE CAROTTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON
KIWI	<b>BANANE BIO</b> 	<b>POMME LOCALE</b> 	CREME DESSERT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.