

api

C'est la rentrée!

Menus du restaurant scolaire  
Institution Saint Jude - Armentières



lundi 01 septembre fêtons les Gilles	mardi 02 septembre fêtons les Ingrid	jeudi 04 septembre fêtons les Rosalie	vendredi 05 septembre fêtons les Raïssa
COCKTAIL DE RENTREE	CAROTTES RAPEES AU CITRON MELON JAUNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POIS CHICHES	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE SALADE MEXICAINE
CORDON BLEU SAUCE BARBECUE FINGER FISH	OMELETTE BASQUAISE MERGUEZ GRILLEE	MÉDAILLON DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES BOULE AU VEAU SAUCE CHEDDAR	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE QUICHE AU FROMAGE
POMMES DE TERRE SAUTEES SALADE VERTE	SEMOULE AUX EPICES CARATATOUILLE	RIZ CRÉOLE JULIENNE DE LEGUMES	PENNE PETITS POIS TOSCANE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	POMME LOCALE LIEGEOIS VANILLE	GATEAU VANILLE DU CHEF ABRICOT FRAMBOISINE	BANANE BIO FLAN CAMEL

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Repas végétarien



api

C'est la rentrée!

## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude - Armentières

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Alain	fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire
PASTEQUE	PIZZA NAPOLITAINE	TOMATE MIMOSA	CÉLERI REMOULADE
TABOULE TUNISIEN	AVOCAT MAYONNAISE	COLESLAW	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
<b>SAUTE DE POULET LOCAL KENTUKY</b>	PASTA PARTY BOLOGNAISE 	CALAMAR A LA ROMAINE 	RÔTI DE DINDE
<b>GRATIN DE COLIN MSC SAUCE TORTUE</b> 	PASTA PARTY CARBONARA	<b>GARDIANE DE BOEUF LOCALE</b> 	<b>COLOMBO DE POISSON MSC</b> 
<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b> 	TORTIS FROMAGE	RIZ EXPRESS	PIPERADE
POEELE DE CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LEGUMES	COURGETTE PROVENÇALE	BOULGHOUR
YAOURT AROMATISE	POIRE	FONDANT CHOCO/COCO DU CHEF 	MELON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PAIN EPICE	FRUIT DE SAISON	SPECULOOS

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

api

C'est la rentrée!

Menus du restaurant scolaire  
Institution Saint Jude - Armentières



REPAS À THÈME USA

lundi 15 septembre fêtons les Roland	mardi 16 septembre fêtons les Edith	jeudi 18 septembre fêtons les Nadège	vendredi 19 septembre fêtons les Emilie
SALADE MIKADO	OEUF SAUCE COCKTAIL	SALADE CALIFORNIENNE	CONCOMBRES A LA BULGARE
MACEDOINE A LA RUSSE	SALADE DE HARICOTS BLANCS	POTAGE MAIS	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
JAMBON A LA PARISIENNE	PIZZA MOZZARELLA 	HOT DOG	BOULE AU BOEUF SAUCE TOMATE
PAUPIETTE DE SAUMON AUX AGRUMES	PIZZA NAPOLITAINE	HOT FISH COLIN MSC 	AIGUILLETTE DE COLIN BASILIC
<b>POMMES DE TERRE LOCALES BÉCHAMEL</b> 	SALADE CAPRICE	FRITES	TORTIS EMMENTAL
HARICOTS VERT AUX OIGNONS		SALADE DE CRUDITES	CAROTTES AU JUS
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	GLACE	COMPOTE
KIWI		FROMAGE BLANC FAÇON SUNDAY	SALADE DE FRUIT

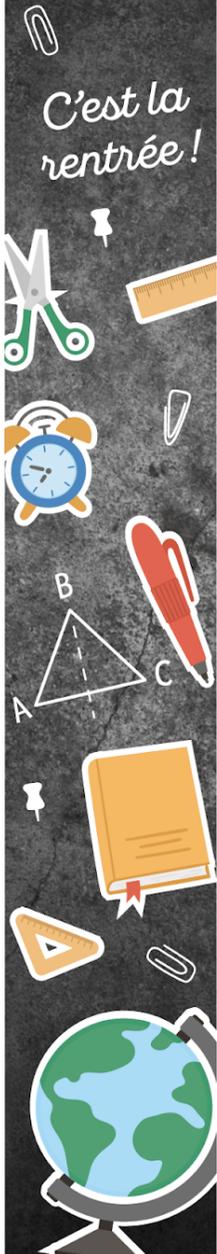
Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 





## Menus du restaurant scolaire Institution Saint Jude - Armentières

lundi 22 septembre fêtons les Candide	mardi 23 septembre fêtons les Constant	jeudi 25 septembre fêtons les Hermann	vendredi 26 septembre fêtons les Damien
TABOULE DE CHOU FLEUR	CRUDITÉS VARIÉES	SALADE DE MAIS	FRIAND FROMAGE
SALADE FROMAGERE	SALADE DE RADIS	LENTILLES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE AUX POMMES
COUSCOUS POULET	MAC AND CHEESE 	BLANQUETTE DE LIEU MSC 	NUGGETS DE VOLAILLE
COUSCOUS POISSON	ROTI DE PORC BRUNI	NORMANDIN DE VEAU NAPOLITAINE 	BEIGNET DE POISSON
SEMOULE	PÂTES	RIZ CRÉOLE	POMMES DE TERRE LOCALES 
LEGUMES COUSCOUS	PETIT POIS ANDALOUS	HARICOT VERT AUX OIGNONS	PIPERADE
FRUIT DE SAISON	VELOUTE FRUUX	QUATRE QUART DU CHEF 	BAR A YAOURT LOCALE 
LIÉGEOIS VANILLE	POMME LOCALE 	ANANAS	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus du restaurant scolaire  
Institution Saint Jude - Armentières



lundi 29 septembre fêtons les Michel	mardi 30 septembre fêtons les Jérôme	jeudi 02 octobre fêtons les Léger	vendredi 03 octobre fêtons les Gérard
TOMATE BASILIC	TABOULÉ TUNISIEN	CONCOMBRE A LA GRECQUE	CAROTTES VINAIGRETTE
BETTERAVE A L'ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE	PAMPLEMOUSSE	MIKADO DE BETTERAVE
CUISSE DE POULET	PIZZA MOZZARELA 	<b>PAVE DE COLIN MSC</b>  <b>MEUNIERE SAUCE TARTARE</b>	PÂTES A LA BOLOGNAISE
ROUGAIL DE CALAMAR	PIZZA AU THON	BOULE AU VEAU SAUCE MAROILLES	<b>GRATIN DE POISSON MSC</b>
<b>GRATIN DE POMME DE TERRE LOCALE</b> 	SALADE DE LEGUMES	RIZ PILAF	PÂTES
COURGETTE A L'AIL		BROCOLI VAPEUR	POELEE TONIC
POIRE	YAOURT LOCAL 	CAMEMBERT	RAISIN
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>BANANE</b>	FLAN CHOCOLAT

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire  
Institution Saint Jude - Armentières



	MENU ROSE			
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre	
fêtons les Bruno	fêtons les Serge	fêtons les Denis	fêtons les Ghislain	
MACEDOINE AU FROMAGE BLANC	PIEMONAISE SAUCE COCKTAIL	TOMATES VINAIGRETTE AUX AGRUMES	MELON	
HARICOTS BLANCS A L'ECHALOTTE	SALADE DE RADIS ROSE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	
TAJINE AUX OLIVES ET BOULETTES À L'AGNEAU	FRICASSEE DE POULET LOCAL SAUCE BETTERAVE 	ACCRAS DE MORUE SAUCE AIOLI 	ESCALOPE DE DINDE SAUCE PIZZAIOLO	
TORTILLAS AUX POIVRONS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE	SAUTE DE PORC LOCALE A LA MOUTARDE	FINGER FISH	
SEMOULE AU CUMIN	PENNE CREME DE TOMATE	POMME DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA 	RIZ CREOLE	
CAROTTES LOCALES AU MIEL 	CHOU ROUGE A LA FRAMBOISE	EPINARD A LA CREME	PETITS LEGUMES	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL A LA FRAISE 	FONDANT CHOCOLAT DU CHEF 	KIWI	
LIEGEOIS CHOCOLAT	DONUT ROSE	CREME CAMEL	MOUSSE CAFE	

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du restaurant scolaire  
Institution Saint Jude - Armentières



RENCONTRES DU GOÛT

lundi 13 octobre fêtons les Géraud	mardi 14 octobre fêtons les Juste	jeudi 16 octobre fêtons les Edwige	vendredi 17 octobre fêtons les Baudoin
SALADE COMPOSEE	TOAST AU FROMAGE	VELOUTE DE PANAIS AUX CROUTONS	
MELI MELO DE MAIS	AVOCAT EN SALADE	CONCOMBRE AU YAOURT	
PASTA PARTY POULET CURRY	CROQUETTE DE BLE SAUCE KETCHUP 	PECHE DU JOUR 	REPAS DES COPAINS
PASTA PARTY COLIN MSC CURRY 	ROTI DE BOEUF LOCALE SAUCE GRIBICHE 	CARBONNADE DE POULET LOCALE DES FLANDRES	
PASTA	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	Frites	
POELLEE TOSCANE	CHOU FLEUR BECHAMEL	SALADE D'ENDIVES	
YAOURT AROMATISEE	FRUIT DE SAISON	GATEAU POMME/CITRON DU CHEF 	
BANANE	CREME VANILLE	POIRE LOCALE	

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.