



Lundi 31 août	Mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
fêtons les Aristide	fêtons les Gilles	fêtons les Grégoire	fêtons les Rosalie
	Entrées		
	PASTEQUE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
	CRUDITES VARIÉES	SAUCISSON À L'AIL	TOMATE MIMOSA
	Plats		
	PIZZA MOZZARELLA	MEDAILLON DE COLIN MSC SAUCE BASILIC	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE
	TARTE TOMATO THON	EMINCÉ DE DINDE LOCALE SAUCE PROVENÇALE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
	Accompagnements		
	BATAVIA VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RATATOUILLE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	FRITES
		PENNE	PETITS LEGUMES
	Desserts		
	POMME LOCALE	COOKIE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	BANANE
	LIEGEOIS CHOCOLAT	ABRICOT FRAMBOISINE	CREME CARAMEL

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
07 septembre	08 septembre	10 septembre	11 septembre
fêtons les Reine	fêtons les Nativité N.-D.	fêtons les Inès	fêtons les Adelphe
 Entrées			
CREPE AU FROMAGE	PASTÈQUE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE FAÇON MALTAISE 	CONCOMBRES À LA BULGARE
SALADE D'ENDIVE LOCALE À LA MIMOLETTE 	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	BETTERAVE ROUGE SAUCE COCKTAIL
 Plats			
SAUTÉ DE POULET LOCAL CURRY 	LASAGNES VÉGÉTARIENNES PRÉPARÉE PAR LE CHEF 	PECHE DU JOUR	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE BARBECUE
GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE 	LASAGNES BOLOGNAISE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU JUS 	TARTE FROMAGE
 Accompagnements			
POMMES DE TERRE GRENAILLE LOCALES 	SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RIZ PILAF	PIPERADE
CAROTTES À LA CRÈME	-	POÊLÉE DE COURGETTES ET TOMATES ÉLABORÉE PAR LE CHEF	COEUR DE BLÉ
 Desserts			
BAR À YAOURT LOCAL 	RAISIN	BROWNIE DU CHEF	POIRE LOCALE 
POMME HVE	LIEGEOIS VANILLE	PÊCHE MELBA	CRÈME DESSERT PRALINÉ

Repas végétarien 

Pêche durable 

Produit Local 

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
14 septembre	15 septembre	17 septembre	18 septembre
fêtons les La Ste Croix	fêtons les Roland	fêtons les Renaud	fêtons les Nadège
 Entrées			
FRIAND AU FROMAGE	MELON	RILLETES SARDINES TOMATES	CÉLERI RÉMOULADE
SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL	GASPACHO	SALADE MIKADO
 Plats			
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FROMAGÈRE	BRANDADE DE COLIN MSC ÉLABORÉE PAR LE CHEF 	TORTILLA VÉGÉTARIENNE 	JAMBON BRAISÉ SAUCE AUX HERBES
PAUPIETTE AU SAUMON SAUCE BASILIC	BOULETTE AU VEAU SAUCE CHEDDAR	PAELLA POULET LOCAL 	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE 
 Accompagnements			
PENNE	PETITS POIS CAROTTES 	SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	FONDUE DE POIREAUX
EPINARDS À LA CRÈME	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	RIZ CATALAN	POMMES DE TERRE SAUTEES
 Desserts			
YAOURT NATURE SUCRÉ	BANANE	CUAJADA ÉLABORÉ PAR LE CHEF	PASTEQUE
COMPOTE AU SPÉCULOOS	CREME DESSERT LOCALE 	FROMAGE BLANC À LA CATALANE	YAOURT AROMATISÉ

Repas végétarien 

Pêche durable 

Produit Local 

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
fêtons les Matthieu	fêtons les Candide	fêtons les Thècle	fêtons les Hermann
Entrées			
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	PASTÈQUE	ABRICOT AU SURIMI	VELOUTÉ DE PANAIIS PRÉPARÉ PAR LE CHEF
RADIS ROSE AUX MAÏS	TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	LENTILLES VINAIGRETTE	AVOCAT SURPRISE
Plats			
BOULETTES BLÉ TOMATES BASILIC	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	HACHIS PARMENTIER PRÉPARÉ PAR LE CHEF (POMMES DE TERRE LOCALES)	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON
COUSCOUS MERGUEZ	NORMANDIN AU VEAU SAUCE CRÈME	QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	NUGGET'S DE POULET SAUCE KENTUKY
Accompagnements			
LÉGUMES COUSCOUS	RIZ PILAF	SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	TORTIS
SEMOULE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS	-	HARICOTS VERTS À L'OIGNONS
Desserts			
PRUNE	VELOUTÉ	QUATRE QUART ÉLABORÉ PAR LE CHEF	MELON JAUNE
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	ANANAS CRÈME FOUETTÉE	YAOURT LOCAL

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local





Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
fêtons les Venceslas	fêtons les Michel	fêtons les Thérèse	fêtons les Léger
Entrées			
MACEDOINE DE LEGUMES	TABOULÉ TUNISIEN	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTÉ DE COURGETTE DU CHEF
COLESLAW ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SALADE DE TOMATES AU PERSIL	COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE FRAIS	SALADE PIÉMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES)
Plats			
ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	PASTA PARTY 3 FROMAGES	CALAMAR À LA ROMAINE	SAUTÉ DE POULET SAUCE MAROILLES LOCAL
OMELETTE CIBOULETTE ELABORE PAR CHEF	PASTA PARTY CARBONARA	ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE MOUTARDE	FRICASSE DE COLIN SAUCE ANDALOUSE
Accompagnements			
GRATIN DE BROCOLIS	MACARONI	SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CAROTTES LOCALES BRAISÉES
RIZ	NAVETS RÔTIS AU MIEL ELABORÉ PAR LE CHEF	FRITES	PÂTES
Desserts			
BANANE	YAOURT LOCAL	TARTE AU FLAN ÉLABORÉE PAR LE CHEF	RAISIN
CRÈME DESSERT	POMME LOCALE AU FOUR	POIRE LOCALE	CRÈME CHOCOLAT



Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
fêtons les Fleur	fêtons les Bruno	fêtons les Pélagie	fêtons les Denis
Entrées			
PIZZA FROMAGE	SALADE DE TOMATE AUX POIS CHICHE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES À LA GRECQUE
PIZZA FROMAGE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE	HOUMOUS DE BETTERAVES ELABORÉ PAR LE CHEF	SALADE VERTE FROMAGÈRE
Plats			
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	CHILI SIN CARNE PRÉPARÉ PAR LE CHEF	MIJOTÉ DE PORC VINAIGRE FRAMBOISE	CARBONARA DE POISSON MSC
BOULETTES FAÇON THAI SAUCE AIGRE DOUCE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE	BOULE AU VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements			
LEGUMES TAJINE	LÉGUMES CHILI	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	FRITES
SEMOULE AUX EPICES	RIZ CANCUN	PENNE À LA CREME DE TOMATE	PETITS LÉGUMES
Desserts			
POMME LOCALE	COOCKIE CHOCO DU CHEF	YAOURT LOCAL AROMATISÉ	ANANAS CARAMEL
LIÉGEOIS VANILLE	FLAN CARAMEL	ABRICOT FRAMBOISINE	MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



SEMAINE DE LA RENCONTRE DU GOÛT



12 octobre	13 octobre	15 octobre	16 octobre
fêtons les Wilfried	fêtons les Géraud	fêtons les Thérèse	fêtons les Edwige
Entrées			
CAROTTES RAPÉES LOCALES AUX AGRUMES	TAOST À LA MIMOLETTE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	VELOUTÉ DE PANAI LOCALES PAIN D'ÉPICES ÉLABORÉ PAR LE CHEF	PISSALADIÈRE ÉLABORÉE PAR LE CHEF AUX OIGNONS
COLESLAW AUX RAISIN	SALADE D'ENDIVE LOCALE AUX NOIX	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POIS CHICHE AUX AGRUMES
Plats			
MIJOTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ DE POIS) PRÉPARÉE PAR LE CHEF	PÊCHE DU JOUR	CRÉPINETTE SAUCE TOMATE
FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	BOLOGNAISE PRÉPARÉE PAR LE CHEF	CARBONNADE DE BOEUF LOCALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
Accompagnements			
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	TORTIS	RIF PILAF
POELEE DE LEGUMES	COEUR DE BLÉ	BATAVIA VINAIGRETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF	CAROTTES LOCALES BRAISÉES
Desserts			
RIZ AU LAIT ET SES FRUITS CONFITS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL	CHEESECAKE YAOURT SPÉCULOOS ÉLABORÉ PAR LE CHEF	FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS
COMPOTE DE POMME	PAIN D'ÉPICES	BANANE	CLÉMENTINE

Repas végétarien



Pêche durable



Produit Local

