



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
02 novembre	03 novembre	05 novembre	06 novembre
fêtons les Défunts	fêtons les Hubert	fêtons les Sylvie	fêtons les Bertille
 Entrées			
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE 	SALADE COMPOSÉE AUX DÈS DE MIMOLETTE	VELOUTÉ DUBARRY ÉLABORÉ PAR LE CHEF
BETTERAVES ROUGES	PÂTÉ DE CAMPAGNE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	SARDINES À L'HUILE
 Plats			
PASTA PARTY CARBONARA	TORTILLA ÉLABORÉE PAR LE CHEF À LA CIBOULETTE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	CHIPOLATAS LOCALES SAUCE AUX HERBES 
MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
 Accompagnements			
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES 	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
TORTIS	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	RIZ FAÇON CRÉOLE
 Desserts			
POMME	YAOURT LOCAL 	CAKE À LA NOIX DE COCO ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CLEMENTINE
DONUTS	BANANE BIO AU COULIS DE CHOCOLAT 	YAOURT AROMATISÉ	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



Lundi 09 novembre fêtons les Théodore	Mardi 10 novembre fêtons les Léon	Jeudi 12 novembre fêtons les Christian	Vendredi 13 novembre fêtons les Brice
Entrées			
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN	CHOU FLEUR LOCAL SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POTIRON ÉLABORÉ PAR LE CHEF	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE
TABOULE TUNISIEN	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	SALADE DE COQUILLETES AUX MAÏS	OEUF MIMOSA
Plats			
FILET DE POULET LOCAL	PIZZA MOZZARELLA	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	JAMBON BLANC SAUCE AURORE
SAUCE FROMAGÈRE	PIZZA TUNA	BOULETTES TOMATES BASILIC SAUCE TOMATE	TARTE FROMAGE
Accompagnements			
FUSILLI	SALADE CAPRICE	POIVRONS À LA TOMATE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
BRUNOISE DE LÉGUMES		RIZ	BROCOLIS
Desserts			
YAOURT LOCAL	POIRE	FROMAGE BLANC À LA VERGEOISE	KIWI
BANANE BIO	YAOURT AROMATISÉ	ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

THÈME ORIENTAL



QU'EST CE QUE C'EST ?

Poulet chermoula : marinade aux herbes et épices
Mujaddara : riz, lentilles et oignons frits
Mouhallabié : flan à la fleur d'oranger



Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
fêtons les Marguerite	fêtons les Elisabeth	fêtons les Tanguy	fêtons les Edmond
Entrées			
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE CAROTTES LOCALES ET RÂPÉES	VELOUTE DE LÉGUMES ELABORÉ PAR LE CHEF CERVELAS VINAIGRETTE	HOUMOUS ET TOAST FALAFEL SAUCE FROMAGE BLANC	FRIAND FROMAGE RADIS ROSE AU BEURRE
Plats			
NUGGETS SAUCE KETCHUP FINGER DE COLIN MSC	BOULETTES TOMATE BASILIC CARBONNADE DE BOEUF LOCALE	FILET DE LIEU MSC CHERMOULA MUJADDARA	ROTI DE PORC SAUCE GRIBICHE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BEURRE
Accompagnements			
RIZ PILAF HARICOTS VERTS	SALADE VERTE FRITES	POMMES DE TERRE AU CUMIN CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PANAIS RÔTI MACARONI
Desserts			
YAOURT AROMATISÉ CLÉMENTINES	ANANAS CRÈME DESSERT CHOCOLAT LOCALE	MOUHALABIEH SALADE D'AGRUMES FRAIS ÉLABORÉE PAR LE CHEF	KIWI YAOURT AROMATISÉ

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières

THANKSGIVING



LE SAVAIS TU ?

Thanksgiving est une fête américaine née en 1621, où des colons anglais ont partagé un grand repas de récolte avec les Amérindiens pour les remercier de les avoir sauvés de la faim



Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
fêtons les Clément	fêtons les Flora	fêtons les Delphine	fêtons les Séverin
Entrées			
COLESLAW AUX DÈS DE CHEDDAR BETTERAVES ROUGES AU PERSIL	POTAGE AUX POIREAUX CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES LOCALES	SALADE DE MAÏS OEUF MIMOSA	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AU CITRON POMELOS AU SUCRE
Plats			
PÂTES BOLOGNAISE PÉPITE DE COLIN MSC SAUCE BASILIC	CROQUETTE DE BLÉ SAUCE BARBECUE CUISSÉ DE POULE FAÇON POULE AU POT	PECHE DU JOUR SAUTÉ DE DINDE AU POIVRE	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS OMELETTE AU FROMAGE
Accompagnements			
CAROTTES LOCALES BRAISÉES PENNE	HARICOTS VERTS RIZ	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES PATATE DOUCE RÔTI AU MIEL	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX COEUR DE BLÉ
Desserts			
FLAN CARAMEL LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL ANANAS AU MIEL	GÂTEAU À LA CITROUILLE ÉLABORÉ PAR LE CHEF CLÉMENTINE	SALADE DE FRUITS ÉLABORÉE PAR LE CHEF MOUSSE AU SPÉCULOOS ÉLABORÉE PAR LE CHEF

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
fêtons les André	fêtons les Florence	fêtons les Avent	fêtons les Barbara
Entrées			
CHAMPIGNONS À LA CRÈME	COLESLAW PURPLE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY	CRÊPE AU FROMAGE
SALADE COMPOSÉE AUX DÈS DE EMMENTAL	SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE	RADIS ROSE AU BEURRE
Plats			
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CHORIZO	GNOCCHIS AU PESTO ET MOZZARELA	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE AUX HERBES SAUCE MOUTARDE
OMELETTE SAUCE TOMATE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE FORESTIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISES	MEUNIÈRE DE COLIN MSC SAUCE MAYONNAISE
Accompagnements			
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	PÂTES	POMMES DE TERRES LOCALES VAPEUR
PÂTES	POTATOES	BROCOLIS	ACHARD DE LÉGUMES
Desserts			
CLÉMENTINE	YAOURT NATURE AU SUCRE	GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE ÉLABORÉ PAR LE CHEF	YAOURT LOCAL ARÔMATISÉ
CREME DESSERT LOCALE	POIRE	BANANE BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus du restaurant scolaire
Institution Saint Jude - Armentières



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
07 décembre	08 décembre	10 décembre	11 décembre
fêtons les Ambroise	fêtons les Conception	fêtons les Romaric	fêtons les Daniel
 Entrées			
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRE À L'ÉCHALOTE	CÉLERI LOCAL AU CURRY 	POTAGE POTIRON ÉLABORÉE PAR LE CHEF	MACEDOINE DE LÉGUMES
OEUF MIMOSA	SALADE DE POIS CHICHE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHON	BETTERAVE ROUGE BULGARE
 Plats			
ÉCHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	CHEESE'TIFLETTE 	POISSON PANÉ MSC SAUCE CIBOULETTE 	COUSCOUS POULET
WATERZOÏ DE COLIN MSC 	ROTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE	ESCALOPPE DE POULET A LA NORMANDE	COUSCOUS DE POISSON MSC 
 Accompagnements			
MACARONIS	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE	LÉGUMES COUSCOUS
CARATATOUILLE	FRITES	EPINARD À L'AIL	SEMOULE
 Desserts			
MANDARINE	YAOURT ARÔMATISÉ	RIZ AU LAIT ÉLABORÉ PAR LE CHEF	POIRE
LIÉGEOIS VANILLE	POMELOS	COMPOTE DE POMME	GAUFRE LIÉGEOISE

Produits Bio 

Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



 Lundi	 Mardi	 Jeudi	 Vendredi
14 décembre	15 décembre	17 décembre	18 décembre
fêtons les Odile	fêtons les Ninon	fêtons les Gaël	fêtons les Gatien
 Entrées			
SALADE VERTE FROMAGÈRE	PIZZA		
TABOULÉ DE CHOU FLEUR	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES		
 Plats			
JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE	PASTA PARTY CHEDDAR 		
BLANQUETTE DE MERLU MSC SAUCE COTE OPALE	PASTA PARTY POULET CURRY		
 Accompagnements			
COEUR DE BLÉ TOMATO	PENNES		
POÉLÉE DE LÉGUMES	HARICOT PLAT A LA CATALANE		
 Desserts			
BANANE BIO 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		
FLAN NAPPÉ CARAMEL	CLÉMENTINE		