



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualit%C3%A9s/menus/>



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède
DÉJEUNER	BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	RILLETES DE THON	SALADE VERTE AUX NOIX ET CRUDITES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE DINDE AUX PRUNEAUX	RISOTTO AUX LEGUMES	MIJOTE DE VEAU AUX OLIVES	BOULETTES VEGGIE SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON
	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO		HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE ET LEGUMES	GRATIN DE CHOU FLEUR
	BRIE	CANTAL AOP		FROMAGE	
	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	BANANE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
DINER	SAUCISSON SEC ET BEURRE STEAK HACHE GRILLE A L'ECHALOTE CAROTTES VICHY ET PATES LIEGOIS VANILLE				

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Vu, conforme
 Plateforme Territoriale d'Inclusion JEI
 Directeur Adjoint
 Chargé des Finances
 et Travaux
 33230 COLTRAS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jei.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 24 avril fêtons les Fidèle	mardi 25 avril fêtons les Marc	mercredi 26 avril fêtons les Alida	jeudi 27 avril fêtons les Zita	vendredi 28 avril fêtons les Valérie
DÉJEUNER	CAROTTES RAPEES AU MAIS	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITES
	RAVIOLI EPINARDS RICOTTA	COTE DE PORC GRILLEE	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CHILI SIN CARNE	MAREE DU JOUR SAUCE BORDELAISE
	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	POEELE DE CAROTTES BIO FONDANTES	VACHE QUI RIT	POEELE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE
	FROMAGE BLANC AU MIEL ET BISCUIT	CANTAL AOP	GOUDA	FRUIT DE SAISON	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES
DINER	SALADE DE CHOU CHINOIS AU MAIS				
	QUICHE AUX DES DE VOLAILLE				
	SALADE VERTE				
	LIEGOIS A LA VANILLE				

Menu conforme

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLTRAS



Fête du Travail



Retrouvez les menus sur le site

<https://www.plateforme-iej.fr/actualit%C3%A9s/menus/>



REPAS Espagne



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
		fêtons les Boris	fêtons les Phil.,Jacq.	fêtons les Sylvain	fêtons les Judith
FERIE		SALADE VERTE BIO COMPOSEE	SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS VERTS, HARICOTS ROUGES, MAÏS, POIVRONS, TOMATE)	SALADE DE TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES
		GALETTE VEGGIE AU QUINOA SAUCE TOMATE	PAELLA	TAJINE DE BOEUF REVISITE	FILET MEUNIERE ET CITRON
		PUREE DE CAROTTES		AUX LEGUMES / SEMOULE	POMMES VAPEUR ET BROCOLIS
		LIEGOIS AU CAFE	PANNA COTTA AU CAMEL	SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES
			SALADE DE BLE		
			SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLEES		
			HARICOTS BEURRE A L'AIL		
			GATEAU DU CHEF		

DÉJEUNER

DINER

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Victoire 1945

RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
DÉJEUNER	FERIE	fêtons les Pacôme	fêtons les Solange	fêtons les Estelle	fêtons les Achille
		SALADE DE CHOU FLEUR	TOMATE AU BASILIC	TABOULE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
		PILONS DE POULETS AUX HERBES	QUICHE PAYSANNE (FROMAGE ET JAMBON)	OMELETTE AUX ASPERGES	BLANQUETTE DE POISSON ET SES LEGUMES
		Frites	SALADE VERTE BIO	POELEE DE LEGUMES	RIZ
		TARTARE NATURE		LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	
DINER	RADIS ROSES AU BEURRE				
	HACHIS PARMENTIER (À LA PURÉE DE CAROTTES)				
	SALADE VERTE				
	PETITS SUISSES AUX FRUITS				



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Ascension

	lundi 15 mai fêtons les Denise	mardi 16 mai fêtons les Honoré	mercredi 17 mai fêtons les Pascal	jeudi 18 mai fêtons les Ascension	vendredi 19 mai fêtons les Yves
DÉJEUNER	SALADE DE BETTERAVE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS ET CAROTTES	FERIE	PONT
	CROQUE FROMAGER	ROTI DE BOEUF SAUCE MOUTARDE	POISSON A LA BORDELAISE		
	SALADE BIO	HARICOTS VERTS	PUREE DE LEGUMES		
	LAITAGE				
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	ENTREMET VANILLE		

DINER		MENU DU CHEF			
-------	--	--------------	--	--	--

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-iej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>

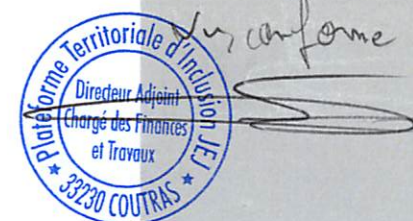


Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
	fêtons les Emile	fêtons les Didier	fêtons les Donatien	fêtons les Sophie	fêtons les Bérenger
DÉJEUNER	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET MAIS	COURGETTES RAPEES	SALADE DE RIZ
	BROCHETTE DE DINDE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS	SPAGHETTIS	ESCALOPE DE PORC A L'AIL ET AU PERSIL	BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE	SAUCE BOLOGNAISE (RECETTE DU CHEF)	FRITES (MAYONNAISE ET KETCHUP)	RATATOUILLE DU CHEF
	BRIE	CANTAL AOP	GOUDA	VACHE QUI RIT	
	YAOURT AUX SUCRE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ABRICOTS ROTIS	LIEGOIS VANILLE
DINER			PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		
			STEAK HACHE GRILLE AUX OIGNONS		
			HARICOTS VERTS PERSILLADE		
			FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



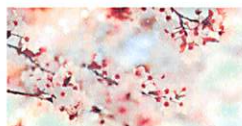
Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-iej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Lundi de Pentecôte

	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
		fêtons les Ferdinand	fêtons les Visitation	fêtons les Justin	fêtons les Blandine
FÉRIE		SALADE DE HARICOTS PLATS	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU CURRY	SALADE DE TOMATES ET FETA
		PIZZA FROMAGE ET CHAMPIGNONS	RISSOLETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BOEUF AUX OLIVES	PAVE DE POISSON EN CROUTE D'HERBES
		SALADE VERTE	PATES AU BEURRE	COURGETTES BIO POELEES	RIZ CREOLE
		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SAINT NECTAIRE AOP	CARRE FRAIS	SAINT PAULIN
			COMPOTE DE FRUITS BIO	CAKE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
DINER			RADIS ROSES AU BEURRE		
			PORC SAUTE A LA MOUTARDE		
			POMMES ROSTIES		
			FRUIT DE SAISON		



Légende :



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.