



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



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

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Le dicton de la semaine : Semaine du développement durable

	lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	<i>Jean-François</i>	<i>Herué</i>
	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ŒUF DUR VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES
	TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA SAUCE BASILIC	CUISSE DE POULET ROTIE	PARMENTIER A LA PUREE DE CAROTTES	GRANDE SALADE DE RIZ, CAROTTES, MAIS,	POISSON DU JOUR ET SAUCE A L'ESTRAGON
	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE VERTE BIO	HARICOTS ROUGES ET ŒUFS DURS	POELEE DE LEGUMES
		EDAM	BUCHETTE DE CHEVRE		CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIE
			SALADE VERTE AU SURIMI		
			COTE DE PORC GRILLEE		
			MACEDOINE DE LEGUMES		
			YAOURT AUX FRUITS		



Vu, conforme



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)




Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



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

Le diction de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Fêtons les	Silvère	Louis	Alban	Audrey	Jean-Baptiste
	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET DES D'EMMENTAL	TOURNICOTI TOMATE MOZZARELLA	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET CREPE AU FROMAGE
	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	CAROTTES BIO SAUTEES ET	MOULES	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	SALADE DE BLE
	RIZ BIO	LENTILLES CORAIL A LA NOIX DE COCO	FRITES	POEELE CHAMPETRE	(POIVRON, MAIS, OEUF, TOMATE ET CONCOMBRE)
	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	 CANTAL AOP	BABYBEL	LAITAGE
			YAOURT NATURE SUCRE	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
			SALADE DE HARICOTS VERTS		
			PATES A L'OCEANE (AUX FRUITS DE MER)		
			SALADE VERTE BIO		
			FRUIT DE SAISON		





Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



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

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Le dicton de la semaine : *Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur*

Repas producteurs locaux

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<i>Fernand</i>	<i>Trénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON (LOCAL)	SALADE DE BLE AU SURIMI	SALADE D'ASPERGES	SALADE D'AVOCAT, MAIS ET CROUTONS
JAMBALAYA DE RIZ AUX LEGUMES	POULET ROTI (LOCAL)	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	CARBONADE DE BŒUF	MAREE DU JOUR SAUCE AGRUMES
YAOURT AUX FRUITS	POMMES DE TERRE ET TOMATE PROVENCALE (LOCALES)	CAROTTES BIO POELES AUX OIGNONS	PATES AU FROMAGE RAPE	PRINTANIERE DE LEGUMES
	TOME D'AQUITAINE	LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	TOME BLANCHE
	FRAISES (LOCALES)	FRUIT DE SAISON BIO		GLACE
		POIREAUX VINAIGRETTE		
		QUICHE AUX LEGUMES		
		SALADE VERTE BIO		
		CREME AU CHOCOLAT		

Signature and stamp of the Director Adjunct in charge of Finance and Work (Directeur Adjoint Chargé des Finances et Travaux) of the Territorial Platform for Inclusion (Plateforme Territoriale d'Inclusion) in Coutras.



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Pommes issues de Verges responsables


Poisson du jour MSC pêche durable



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

Le dicton de la semaine : *Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante*

Fête de fin d'année

	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maria</i>	<i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
	SALADE VERTE AUX NOIX ET POMME FRUIT	ASSIETTE DE SALAMI	BROCHETTE DE MELON, JAMBON ET PASTÈQUE	SALADE D'AGRUMES	COURGETTE RAPEE
	PATES SAUCE FACON BOLOGNAISE (RECETTE DU CHEF)	POISSON MEUNIERE AU CITRON	KEBAB (VIANDE, SALADE VERTE, TOMATE, OIGNONS)	MOUSSAKA (RECETTE SURPRISE DU CHEF !)	POISSON DU JOUR SAUCE AMERICAINE
	ET EMMENTAL RAPE	POELEE DE COURGETTES	FRITES	 SAINT NECTAIRE AOP	BOULGOUR A LA TOMATE
	COMPOTE DE FRUITS	LAITAGE	GLACE	TARTE AUX PECHES	LAITAGE
		FRUIT DE SAISON BIO			FRUIT DE SAISON BIO
			SALADE DE BLE		
			STEACK HACHE GRILLE		
			BROCOLIS		
			FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS		



U, conforme

Restaurant fermé du 13 juillet au 24 août

Menus validés en commission. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1 000 000€ RCS Lille Métropole : 477 181 010 Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



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



Pommes issues de Verges responsables



Poisson du jour MSC pêche durable



Restaurant fermé du 13 juillet au 24 août

	lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Benaït</i>	<i>Olivier</i>	<i>Henri</i>	<i>Camille</i>	<i>Bonaventure</i>
	REPAS BUFFET FROID	REPAS BUFFET FROID			



U. conforme



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés à vos enfants.



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

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Restaurant fermé du 13 juillet au 24 août

	lundi 22 août	mardi 23 août	mercredi 24 août	jeudi 25 août	vendredi 26 août
Fêtons les	<i>Fabrice</i>	<i>Rose</i>	<i>Barthélémy</i>	<i>Louis</i>	<i>Natacha</i>
				BARBECUE	BARBECUE
				SALADE VERTE	SALADE VERTE
				FROMAGE	FROMAGE
				SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS

U, conforme



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras

PLATEFORME
Territoriale
d'inclusion

Jean-Elien Jambon
accompagner vers l'avenir

Retrouvez les menus
sur le site Internet de l'IME de Coutras :
<http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Les repas sont élaborés à
partir de produits frais
favorisant l'origine locale
et régionale.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés
à vos enfants.



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

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Pommes issues de Verges
responsables

Poisson du jour MSC
pêche durable



Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Repas de rentrée

	lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>
	CONCOMBRE BIO CREME DE CIBOULETTE PIZZA DU CHEF (CHAMPIGNONS, FROMAGE) SALADE VERTE COMPOTE D'ABRICOTS	CREPE AU FROMAGE JAMBON ROTI AUX ECHALOTES HARICOTS VERTS LAITAGE FRUIT DE SAISON	ŒUF MIMOSA STEAK HACHE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) SAUCE AU POIVRE POELEE DE LEGUMES DU CHEF BUCHETTE DE CHEVRE GLACE MELBA	SALADE DE TOMATE BIO, TOAST AU CHEVRE ET BASILIC POISSON DU JOUR ET SA SAUCE A L'OSEILLE PETITS POIS ET CAROTTES GATEAU BASQUE	TABOULE OMELETTE AUX OIGNONS ET FROMAGE SALADE VERTE LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO
PAS DE RESTAURATION					



Uy conforme

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés

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



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>



Pommes issues de Verges responsables


Poisson du jour MSC pêche durable



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : *Août couve, Septembre fait naître*

	lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité N.-D.</i>	<i>Alain</i>
	MELON	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	TABOULE A LA MENTHE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL
	ROTI DE BOEUF SAUCE ECHALOTE	GALETTE AU QUINOA SAUCE TOMATE	CUISSE DE POULET AUX HERBES	OMELETTE CAMPAGNARDE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE AU CURRY
	FRITES	CAROTTES BRAISEES	RATATOUILLE	(POMMES DE TERRE, OIGNONS, FROMAGE)	RIZ AUX 4 EPICES
	CAMEMBERT			 CANTAL AOP	LAITAGE
	GLACE	LIEGOIS AU CAFE	CREME DESSERT	CRUMBLE AUX PECHEES	FRUIT DE SAISON
			SALADE DE BLE		
			SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLEES		
			HARICOTS BEURRE A L'AIL		
			GATEAU DU CHEF		



Uy @ Jambon

Menus validés en commission.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés

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



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Le dicton de la semaine : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>
SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE D'AVOCAT	BETTERAVE BIO ET SA VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE	RADIS ROSES AU BEURRE	MELON
CORDON BLEU	SAUTE DE VEAU	ROTI DE DINDE	POISSON AU CURRY	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET
BROCOLIS BECHAMEL	POEELE DE CAROTTES BIO ET LENTILLES	SALADE DE PATES (TOMATE, OLIVES, MAIS, CONCOMBRE)	POEELE DE LEGUMES (HARICOTS BEURRE ET POIVRONS)	COURGETTES AUX 2 FROMAGES
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BABYBEL	MILK SHAKE	GATEAU DU CHEF	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON			COMPOTE POMMES BANANES
		SALADE DE CHOU FLEUR		
		PIZZA DU CHEF AUX LEGUMES		
		(TOMATES, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OIGNONS, FROMAGE)		
		CREME A LA VANILLE		



U, conforme

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés

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



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

semaine Européenne du développement durable

Repas producteurs locaux

	lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>	<i>Constant</i>
	CONCOMBRE CREME ET CIBOULETTE	FLAN AUX LEGUMES ET SALADE VERTE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	PASTEQUE	SALADE DE TOMATES LOCALES
	PATES A LA BOLOGNAISE	BURGER VEGGIE (RECETTE DU CHEF)	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX EPICES	GRATIN DE COURGETTES	BLANQUETTE D'ESTURGEON LOCAL
	FROMAGE RAPE	FRITES	HARICOTS VERTS	BOULGOUR SAUCE TOMATE	POMMES VAPEUR LOCALES
		LAITAGE	LAITAGE	CARRE FRAIS	TOME D'AQUITAINE
	GLACE	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL (RAISIN)
			SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS		
			ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS		
			PETITS POIS		
			FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS		



<https://api-chroniquesculinaires.fr/livres/>

U, conforme

Découvrez les nouvelles recettes des chefs Api!



Menus validés en commission.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
284 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul



Chaque semaine, des produits BIO sont proposés

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



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour MSC pêche durable



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.



Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>
	FRIAND AU FROMAGE	TOMATE VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	MELON	SALADE VERTE AU BLEU ET CROUTONS
	CURRY DE LEGUMES DU SOLEIL ET POIS CHICHES	CUISSE DE POULET SAUCE CURRY	BOEUF MODE	CHILI SIN CARNE	FILET FRAIS MEUNIÈRE ET SON CITRON
	SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	AUX CAROTTES	RIZ CREOLE	PIPERADE
	LAITAGE	BUCHETTE DE CHEVRE		LAITAGE	CHANTENEIGE
	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR AU CARAMBAR	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	CORNET DE GLACE
			RILLETES DE SARDINES ET TOAST		
			SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS		
			POELEE DE HARICOTS PLATS		
			YAOURT AUX FRUITS		



U. conforme

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Chaque semaine, des produits **BIO** sont proposés

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



Pommes issues de Verges responsables

Poisson du jour **MSC** pêche durable **PÊCHE DURABLE**



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras




Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

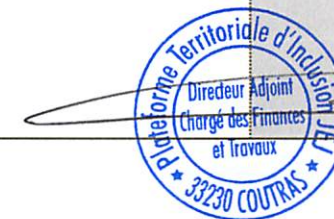
Retrouvez les menus sur le site Internet de l'IME de Coutras : <http://epmsdcoutras.com/ime.php>



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>
	CELERI RAVE REMOULADE	CREPE JAMBON CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE DE BETTERAVE BIO	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON	TOMATES FARCIES (AU BŒUF)	COTE DE PORC GRILLEE
	SALADE VERTE	PUREE DE COURGETTES	BLE AUX LEGUMES	RIZ	LENTILLES
	LIEGEOIS VANILLE	LAITAGE	ENTREMET AU CAMEL	 CANTAL AOP	LAITAGE
		FRUIT DE SAISON BIO		ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
			SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS		
			TARTE DU CHEF AU FROMAGE		
			SALADE VERTE BIO		
			COMPOTEE DE POMMES		



U, conforme