

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>

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 Vergers responsables

Poisson du Jour MSC



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

Le dicton de la semaine : *Mars qui pleure se rit des averses*

	lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Ganiban</i>	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>
	SALAMI ET BEURRE	VELOUTE DE LEGUMES	RILLETES DE THON	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOAST AU BLEU	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX	RISOTTO AUX LEGUMES	MIJOTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ECHINE DE PORC AUX OIGNONS	FILET DE POISSON PANE
	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO		HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES ROSTIES	CHOU FLEUR PERSILLE
	LAITAGE	CANTAL AOP	GOUDA		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
			SAUCISSON SEC ET BEURRE		
			STEAK HACHE GRILLE A L'ECHALOTE		
			CAROTTES VICHY ET PATES		
			LIEGOIS VANILLE		

U, conforme



Menus validés.

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

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

api **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>

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 Vergers
responsables

Poisson du jour MSC



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

Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

	lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
<i>Fêtans les</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Célestin</i>	<i>Jean Baptiste</i>	<i>Julie</i>
	SALADE DE BETTERAVE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES AU CURRY	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT
	ROTI DE BŒUF SAUCE A L'OIGNON	STEACK VEGGIE SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY	BLANQUETTE DE POISSON
	Frites	BLE AUX LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	POEELE DE LEGUMES	RIZ CREOLE
	EMMENTAL	LAITAGE	SAINT NECTAIRE AOP	FROMAGE	CAMEMBERT
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO
		EMINCE DE POIREAUX VINAIGRETTE			
		ECHINE DE PORC AUX HERBES			
		PATES AUX LEGUMES			
		FRUIT DE SAISON			



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

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

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

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>

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 Vergers
responsables

Poisson du jour MSC



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

Le dicton de la semaine : *Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

Menu de Pâques



lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>
SALADE DE CONCOMBRE	SALADE VERTE BIO ET SON TOAST DE CHEVRE CHAUD	OEUF MAYONNAISE	VELOUTE D'ASPERGES	PAS DE RESTAURATION
SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE	PARMENTIER AU CHOU FLEUR	LAPIN A L'AILLET	
BOULGOUR A LA TOMATE	PETITS POIS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE BIO FONDANTES	
LAITAGE	VACHE QUI RIT	BUCHETTE DE CHEVRE	TOME BLANCHE	
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT AROMATISE	GATEAU DE PÂQUES	
	ASSIETTE DE CRUDITES		PAS DE RESTAURATION	
	GRATIN DE PATES			
	AUX PETITS LEGUMES GRILLES			
	FROMAGE BLANC AU SUCRE			

U. conforme



Menus validés.
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 : 477 161 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barrois

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

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>

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 Vergers
responsables

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

Poisson du jour MSC



Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

	Lundi de Pâques lundi 18 avril	Repas Chinois mardi 19 avril	mercredi 20 avril	Restaurant fermé du 23 avril au 1er mai jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
Fêtans les	Parfait FERIE 	Emma NEMS ET SA FEUILLE DE SALADE SAUTE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE RIZ IGP DE CAMARGUE RONDELE AUX NOIX SALADE D' ANANAS ET LITCHIS A LA NOIX DE COCO	Odette CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PIZZA 4 SAISONS SALADE VERTE BIO YAOURT AROMATISE	Anselme SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET DES D'EMMENTAL CHIPOLATAS GRILLEES PETITS POIS CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX POMMES	Alexandre PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON DU JOUR SAUCE DIEPPOISE POEELE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE FRUIT DE SAISON BIO
			SALADE DE BLE STEACK HACHE GRILLE BROCOLIS FRUIT DE SAISON		

U, conforme



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

RESTAURATION
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

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>

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 Vergers responsables

Poisson du jour MSC



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

Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

	lundi 02 mai	mardi 03 mai	mercredi 04 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
	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	SPAGHETTI A LA CARBONARA	MAREE DU JOUR SAUCE BORDELAISE
	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	POELEE DE CAROTTES BIO FONDANTES		POELEE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE
	FROMAGE BLANC AU MIEL ET BISCUIT	LAITAGE	EMENTAL	VACHE QUI RIT	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES
			SALADE DE CHOU CHINOIS AU MAIS		
			QUICHE AUX DES DE VOLAILLE		
			SALADE VERTE		
			LIEGOIS A LA VANILLE		



U. 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.



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



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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)



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

PLATEFORME
Territoriale
d'inclusion
Jean-Elien Jambon



Le dicton de la semaine : *Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes*

	lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	<i>Achille</i>	<i>Rolande</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS VERTS, HARICOTS ROUGES, MAÏS, POIVRONS, TOMATE)	SALADE DE TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES
	PATES	GALETTE VEGGIE AU QUINOA SAUCE TOMATE	PAELLA	TAJINE DE BOEUF REVISITE	FILET MEUNIERE ET CITRON
	SAUCE BOLOGNAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	SAINT NECTAIRE AOP	AUX LEGUMES / SEMOULE	POMMES VAPEUR
	SAINT PAULIN	KIRI	PANNA COTTA AU CAMEL	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGOIS AU CAFE		FRUIT DE SAISON	YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES
			SALADE DE BLE		
			SAUCISSES DE VOLAILLE GRILLEES		
			HARICOTS BEURRE A L'AIL		
			GATEAU DU CHEF		



Ua, 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.



BIO api
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 Vergers responsables

Poisson du jour MSC



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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)



PLATEFORME
Territoriale d'inclusion
Jean-Elien Jambon



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

accompagner vers l'avenir

Le dicton de la semaine : *Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid*



C'est la fête dupain : Dégustation de pains spéciaux !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
SALADE VERTE BIO ET SON TOAST DE CAMEMBERT	SALADE DE CHOU FLEUR	TOMATE AU BASILIC	TABOULE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
PALETTE A LA PROVENCALE	PILONS DE POULETS AUX HERBES	QUICHE PAYSANNE (FROMAGE ET JAMBON)	OMELETTE AUX ASPERGES	BLANQUETTE DE POISSON ET SES LEGUMES
PUREE DE LEGUMES VERTS	FRITES	SALADE VERTE BIO	POELEE DE LEGUMES	RIZ
PETIT SUISSE	TARTARE NATURE	BUCHETTE DE CHEVRE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU DU CHEF
RADIS ROSES AU BEURRE				
HACHIS PARMENTIER (À LA PURÉE DE CAROTTES)				
SALADE VERTE				
PETITS SUISSES AUX FRUITS				



Un 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.



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



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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)



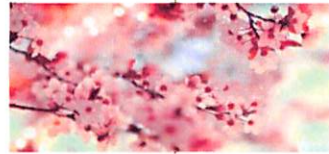

PLATEFORME
Territoriale
d'inclusion
Jean-Elien Jambon




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

accompagner vers l'avenir

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

	lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	Ascension jeudi 26 mai	Pont vendredi 27 mai
Fêtons les	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE BETTERAVE	SALADE DE CHOU CHINOIS ET CAROTTES	FERIE	PONT
	ROTI DE BOEUF SAUCE MOUTARDE	CROQUE MONSIEUR	POISSON A LA BORDELAISE		
	HARICOTS VERTS	SALADE BIO	PUREE DE LEGUMES		
	TOME NOIRE	LAITAGE	 CANTAL AOP		
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL		
		SALADE DE CŒURS DE PALMIERS ET TOMATE	PAS DE RESTAURATION	FERIE	
		PATES			
		SAUCE BOLOGNAISE			
		CREME DESSERT AU CHOCOLAT			



U, 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.



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



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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)



PLATEFORME
Territoriale d'inclusion
Jean-Elien Jambon



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

accompagner vers l'avenir

Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Jeanne</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>	<i>Kévin</i>
	CHARCUTERIE	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE BIO AU THON ET MAIS	COURGETTES RAPEES	SALADE DE RIZ
	BROCHETTE DE DINDE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	ESCALOPE DE PORC A L'AIL ET AU PERSIL	MAREE DU JOUR
	HARICOTS BEURRE ET CHAMPIGNONS	SALADE VERTE	BOULGOUR A LA PROVENCALE	FRITES (MAYONNAISE ET KETCHUP)	RATATOUILLE DU CHEF
	BRIE	LAITAGE	TOMME BLANCHE	VACHE QUI RIT	FROMAGE
	GLACE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ABRICOTS ROTIS	LIEGOIS VANILLE
			PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		
			STEAK HACHE GRILLE AUX OIGNONS		
			HARICOTS VERTS PERSILLADE		
			FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		



Un, 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.



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



Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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)




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



Le dicton de la semaine : *En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

Lundi de Pentecôte

	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Fêtons les	Claude FERIE 	Gilbert SALADE DE HARICOTS PLATS PIZZA FROMAGE ET CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	Médard BETTERAVE VINAIGRETTE ESCALOPE DE VEAU HACHEE SAUCE TOMATE PATES AU BEURRE  SAINT NECTAIRE AOP COMPOTE DE FRUITS BIO	Diane CAROTTES RAPEES AUX POMMES FRUIT EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES COURGETTES BIO POELEES CARRE FRAIS CAKE AUX FRUITS	Landry SALADE DE TOMATES ET FETA PAVE DE POISSON EN CROUTE D'HERBES RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
			RADIS ROSES AU BEURRE PORC SAUTE A LA MOUTARDE POMMES ROSTIES FRUIT DE SAISON		

Vu, conforme

