



# 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 : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

## Repas Normand

	lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>
	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	POIREAUX VINAIGRETTE	<b>SALADE VERTE ET SON TOAST DE CEMEMBERT CHAUD</b>	ROULADE DE VOLAILLE ET SON BEURRE
	ROTI DE BŒUF	SAUTE DE PORC	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	<b>JAMBON BRAISE SAUCE NORMANDE</b>	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE BEURRE BLANC
	FRITES	HARICOTS BEURRE ET DES DE TOMATES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES	<b>FONDUE DE CHOU</b>	<b>RIZ BIO PILAF</b>
	TOME NOIRE	LAITAGE	<b>CANTAL AOP</b>	<b>PONT L'EVEQUE</b>	FROMAGE DE CHEVRE
	YAOURT AUX FRUITS	<b>BANANE BIO</b>	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	<b>TARTE NORMANDE AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
		AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE DE PATES	POTAGE DE LEGUMES	
		RAVIOLES EPINARDS RICOTTA	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	QUICHE A LA VOLAILLE	
		SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	
		YAOURT AUX FRUITS	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	



Repas végétarien

*In confiance*  
 Directeur Adjoint  
 Chargé des Finances et Travaux  
 33230 COUTRAS

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 : Janvier sec et sage est un bon présage*

**Repas végétarien**

	lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>
	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	RILLETES DE THON	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
	ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX	RISOTTO DE LEGUMES	MIJOTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ECHINE DE PORC AUX OIGNONS	MAREE DU JOUR SAUCE ANETH
	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>		HARICOTS VERTS PERSILLES	POMMES ROSTIES	CHOU FLEUR PERSILLE
	BRIE	LAITAGE	GOUDA	LAITAGE	TOME BLANCHE
	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	LIEGOIS VANILLE SUR NID CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
		SAUCISSON SEC ET BEURRE	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	
		STEAK HACHE GRILLE A L'ECHALOTE	JAMBON BLANC	CROQUE MONSIEUR (AU JAMBON DE DINDE)	
		PUREE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	<b>SALADE VERTE BIO</b>	
		TARTE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	

*Vu, conforme*  
 Plateforme Territoriale d'Inclusion JEJ  
 Directeur Adjoint  
 Chargé des Finances  
 et Travaux  
 33230 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 : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>	<i>Angèle</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>
MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	CHOU BLANC AUX LARDONS	POTAGE DE LEGUMES
RAVIOLIS DE BŒUF GRATINES	TARTIFLETTE	ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	BOEUF MODE	MAREE DU JOUR
SALADE VERTE	SALADE VERTE	RIZ	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	BLE PILAF
LAITAGE		 <b>SAINT NECTAIRE AOP</b>	CARRE FRAIS	LAITAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE PECHES	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	GATEAU AUX POMMES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LEGUMES	
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE, OIGNONS ET FROMAGE	FILET DE POISSON	SAUTE DE DINDE AU CURRY	
	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POEELE DE LEGUMES	
	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	



Repas végétarien



*Signature*



# 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 : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

## Fêtons la Chandeleur !

## Repas végétarien

	lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
	FEUILLETE AU FROMAGE	 BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FEUILLE DE CHENE ET TOAST AU CHEVRE
	CUISSE DE POULET ROTIE	GALETTE AU JAMBON ET FROMAGE	ROTI DE VEAU	BURGER VEGGIE	MAREE DE JOUR SAUCE A L'ECHALOTE
	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	POEELE DE LEGUMES	FRITES	CHOU FLEUR PERSILLE
	LAITAGE	PETIT MOULE	BUCHETTE DE CHEVRE	LAITAGE	CHANTENEIGE
	FRUIT DE SAISON BIO	CREPES SAUCE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE
		MAQUEREAUX A LA TOMATE	SOUPE DE POTIMARRON	SALADE D'ENDIVE AU MAIS	
		CHIPOLATAS DE VOLAILLE GRILLEES	EMINCE DE VOLAILLE CREME DE CHAMPIGNONS	CANNELLONI AU BOEUF	
		POEELE DE LEGUMES	PATES	SALADE VERTE BIO	
		FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	

*Un conforme*  
Signature  
Plateforme Territoriale d'Inclusion (ETI)  
Directeur Adjoint  
Chargé des Finances et Travaux  
33230 COUSTRAS

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>

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 : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

## Repas Île Maurice

## Repas Chinois

	lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>
	SALADE VERTE AUX CŒURS DE PALMIERS	<b>SALADE MAURICIENNE (THON ET TOMATE)</b>	SALADE DE POTIMARRON, CHEVRE ET CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE	<b>SALADE CHINOISE</b>
	PATES CARBONARA	<b>ROUGAIL DE SAUCISSES</b>	BLANQUETTE DE POISSON AU CURRY	CARBONADE FLAMANDE	<b>NEMS AU POULET</b>
	ET FROMAGE RAPE	<b>RIZ CREOLE</b>	PUREE DE PATATES DOUCES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>NOUILLES CHINOISES</b>
	COMPOTE DE POMMES	<b>RONDELE AUX NOIX</b> <b>BEIGNET A LA BANANE</b>	 <b>CANTAL AOP</b>	LAITAGE	<b>FROMAGE DE CHEVRE</b>
		<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	ENTREMET CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</b>
		TARTE EPINARDS CHEVRE	SALADE DE PATES	SALADE DE POIREAUX VINAIGRETTE	
		SALADE VERTE	ESCALOPE DE DINDE	POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES (MOZZARELLA, EMMENTAL, BLEU)	
		YAOURT	JULIENNE DE LEGUMES	<b>SALADE VERTE BIO</b>	
			FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE	



Repas végétarien

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 : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

### Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA	ŒUF DUR SAUCE AURORE	<b>SALADE DE BETTERAVE BIO ET MAIS EN VINAIGRETTE</b>	VELOUTE DE BUTTERNUT	
ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	COUSCOUS AU POULET	CROQUE MONSIEUR	OMELETTE PAYSANNE	MOULES	
HARICOTS PLATS	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	DUO DE SALADE VERTE ET ENDIVE	SALADE VERTE	FRITES	
FROMAGE A LA COUPE	 <b>CANTAL AOP</b>	GOUDA	LAITAGE	MIMOLETTE	
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PECHE AU SIROP	CREME DESSERT A LA VANILLE	<b>POMME BIO</b>	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	
	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE CHOU FLEUR	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		
	ENDIVES AU JAMBON	SAUTE DE DINDE	NORMANDIN DE VEAU GRILLE		
		RIZ	PUREE DE POTIRON		
	VELOUTE AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES		

*V. Caforme*  
 Plateforme Territoriale d'Inclusion JEI  
 Directeur Adjoint  
 Charge des Finances et Travaux  
 33230 COUTRAS

Site fermé du 21 au 25 février



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 : Pas de Février sans fleur d'amandier

### Mardi Gras

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles</i>	<i>Guénolé</i>	<i>Casimir</i>
POIREAUX VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	CREME DE BROCOLIS	<b>CHOU ROUGE BIO AUX POMMES FRUIT</b>	SALADE VERTE AU FROMAGE ET CROUTONS
ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	PIZZA DU CHEF	COTE DE PORC AUX HERBES	MAREE DU JOUR AUX EPICES
PETITS POIS AU JUS	<b>CAROTTES BIO PERSILLES</b>	SALADE VERTE	PUREE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE	POELEE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE DE CHEVRE	<b>CANTAL AOP</b>	LAITAGE	LAITAGE	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<b>BEIGNET AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POIRE AU SIROP	LIEGOIS VANILLE
	MACEDOINE MAYONNAISE	ASPERGES A L'ECHALOTE	SALADE VERTE AU CHEVRE	
	TARTE AU POTIRON	WRAP AU THON ET LEGUMES	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE	
	SALADE VERTE	RIZ PILAF	PATES	
	YAOURT VELOUTE	FROMAGE BLANC AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES ABRICOTS	



Repas végétarien



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 Vergers 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 : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>	<i>Rasine</i>
	SALADE D'ENDIVE FROMAGERE	ASSIETTE DE SALAMI ET SON BEURRE	SALADE CAESAR (SALADE VERTE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS)	<b>CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE</b>	VELOUTE DE LEGUMES
	JAMBON BRAISE A L'ORANGE	CUBES DE COLIN ET SAUMON SAUCE HOLLANDAISE	HAMBURGER	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	ROTI DE BOEUF SAUCE TOMATE
	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE DE LEGUMES	FRITES	POELEE DE HARICOTS PERSILLES	BLE PILAF
	SAINTE NECTAIRE	KIRI	LAITAGE	CARRE FRAIS	LAITAGE
	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	POIRE AU CHOCOLAT	ANANAS FRAIS	BROWNIE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
		RADIS ROSES AU BEURRE	EMINCE DE POIREAU VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	
		SAUTE DE PORC AUX OLIVES	PIZZA (MOZZARELLA, CHÈVRE, BLEU)	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	
		RIZ PILAF	SALADE VERTE	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	
		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	

Repas végétarien

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.

**PLATEFORME**  
Territoriale  
d'inclusion  
Jean-Elien Jambon



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



Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

### Repas Mexique

	lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrick</i>	<i>Cyrille</i>
	TOURIN A LA TOMATE	<b>BETTERAVE BIO AU SURIMI</b>	<b>SALADE MEXICAINE</b>	POTAGE DE LÉGUMES	RADIS AU BEURRE
	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS	<b>TORTILLA AU BŒUF (GALETTE DE MAÏS)</b>	OMELETTE AU CHORIZO ET POMMES DE TERRE	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE OSEILLE
	LENTILLES ET CAROTTES	RIZ	<b>SALADE VERTE</b>	SALADE VERTE	CHOU FLEUR POELE
	LAITAGE	TARTARE NATURE	<b>LAITAGE</b>	TOME BLANCHE	CHANTENEIGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	<b>SALADE D'ANANAS ET NOIX DE COCO RAPEE</b>	PANNA COTTA	GATEAU MARBRE ET SA CREME ANGLAISE
		SALADE DE POMMES DE TERRE AU MAIS	SALADE DE HARICOTS VERTS	<b>MENU DES JEUNES</b>	
		ŒUFS DURS	PATES CARBONARA (À LA VOLAILLE)	<b>(À DÉFINIR)</b>	
		POIVRONS ET HARICOTS BEURRE	PETITS SUISSES AUX FRUITS		
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>			

*Uy a forme*

PLATEFORME Territoriale d'inclusion JEI  
 Directeur Adjoint  
 Chargé des Finances et Travaux  
 33230 COUTRAS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

### Repas végétarien

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 : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser*

	lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>	<i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>
	<b>SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL</b>	TABOULE DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	RADIS ROSES AU BEURRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	ROTI DE BŒUF	GRILLADE DE PORC	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	CHIPOLATAS GRILLEES	BRANDADE DE POISSON
	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>RIZ BIO PILAF</b>	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE
	TOME NOIRE	LAITAGE	CAMEMBERT	CHANTAILLOU	LAITAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON (BANANE)	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	TARTE AUX FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
		CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	AVOCAT VINAIGRETTE	
		LASAGNES VEGGIE	PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME	QUICHE AU THON	
		<b>SALADE VERTE BIO</b>	PUREE DE LEGUMES	<b>SALADE VERTE BIO</b>	
		COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE	



Repas végétarien

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

