



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



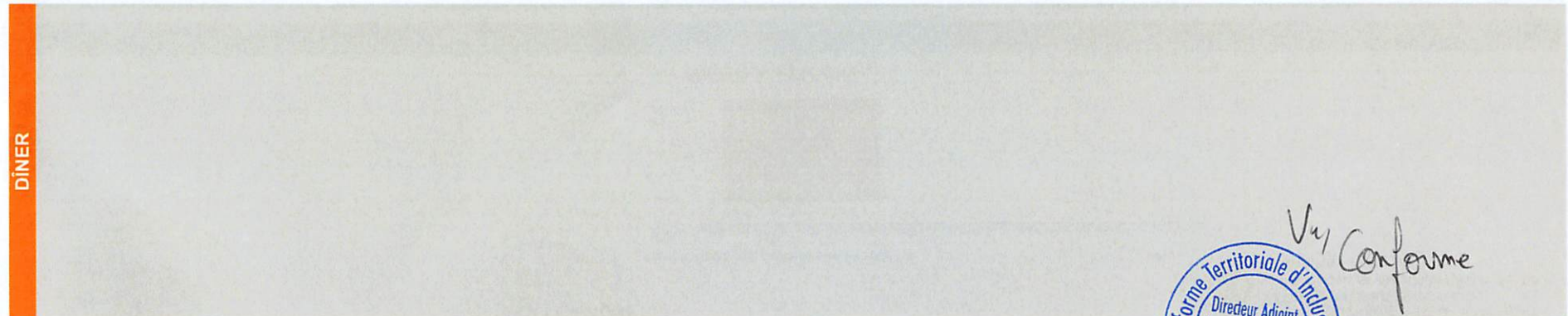
Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

**Restaurant fermé du
26 février au 1er mars**

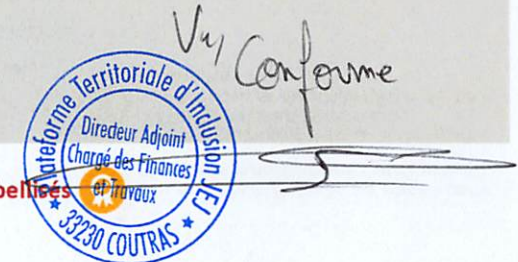
	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
	fêtons les Gabin	fêtons les Aimée	fêtons les Damien	fêtons les Isabelle	fêtons les Lazare
DÉJEUNER	SALADE D'ENDIVE FROMAGERE	ASSIETTE DE SALAMI ET SON BEURRE	VELOUTE DE LEGUMES	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	SALADE CAESAR (SALADE VERTE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS)
	GALETTE VEGGIE SAUCE TOMATE	CUBES DE COLIN ET SAUMON SAUCE HOLLANDAISE	OMELETTE A LA CIBOULETTE	HAMBURGER	ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE
	BLE AUX EPICES	RIZ PILAF	POEELE DE HARICOTS PERSILLES	Frites	FLAGEOLETS
	COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE	SAINT NECTAIRE AOP	ANANAS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON	BROWNIE			



Légende :

Produits Bio

Produits Labelés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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).



MENU MEXICAIN

	lundi 04 mars fêtons les Casimir	mardi 05 mars fêtons les Olive	mercredi 06 mars fêtons les Colette	jeudi 07 mars fêtons les Félicité	vendredi 08 mars fêtons les Jean de Dieu
DÉJEUNER	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVE BIO AU SURIMI	SALADE MEXICAINE	TOURIN A LA TOMATE	RADIS ROSES AU BEURRE
	SPAGETTI SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	GRILLADE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	TORTILLA AU BŒUF (GALETTE DE MAÏS)	TARTE AU POTIRON	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE OSEILLE
	FROMAGE RAPE	DUO CAROTTES ET PANAI	SALADE VERTE	SALADE VERTE	PUREE DE PATATES DOUCES
	FRUIT DE SAISON	GATEAU MARBRE ET SA CREME ANGLAISE	FROMAGE	PANNA COTTA ET SPECULOOS	YAOURT AUX FRUITS

MENU MEXICAIN

DÎNER	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVE BIO AU SURIMI	SALADE MEXICAINE
	SPAGETTI SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	GRILLADE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	TORTILLA AU BŒUF (GALETTE DE MAÏS)
	FROMAGE RAPE	DUO CAROTTES ET PANAI	SALADE VERTE
	FRUIT DE SAISON	GATEAU MARBRE ET SA CREME ANGLAISE	SALADE D'ANANAS ET NOIX DE COCO RAPEE

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise
DÉJEUNER	SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL	TABOULE DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	PIZZA FROMAGERE	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	GALETTE VEGGIE	BRANDADE DE POISSON
	FRITES	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS	BOULGOUR AUX LEGUMES	SALADE VERTE
				CANTAL AOP	FROMAGE DE CHEVRE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON (BANANE)	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
DINER		SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL	TABOULE DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	
		NORMANDIN DE VEAU GRILLE	PIZZA FROMAGERE	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	
		POTATOES	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS	
		YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON (BANANE)	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Léa
DÉJEUNER	BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	PECHE AU THON	SALADE VERTE AUX NOIX ET CRUDITES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE DINDE AUX PRUNEAUX	LASAGNES VEGGIE	MIJOTE DE VEAU AUX OLIVES	BOULETTES DE SOJA EN SAUCE	FILET DE POISSON
	GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	SEMOULE ET LEGUMES	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO
	BRIE	CANTAL AOP		FROMAGE	
	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	BANANE BIO	BIO MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

DÎNER		BETTERAVE MAIS VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	PECHE AU THON	
		ESCALOPE DE DINDE AUX PRUNEAUX	LASAGNES VEGGIE	MIJOTE DE VEAU AUX OLIVES	
		GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	
		BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT (RECETTE DU CHEF)	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



Menu conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa +1h	fêtons les Habib	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys
DÉJEUNER	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE	SALADE DE CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT	RADIS ROSES AU BEURRE
	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME	OMELETTE AUX POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	BURGER VEGGIE	BLANQUETTE DE POISSON
	PUREE DE POIS CASSÉS	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISEES	FRITES (MAYONNAISE ET KETCHUP)	RIZ ET LEGUMES
		EMMENTAL	SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT	SAINT PAULIN
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AU CITRON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
DINER		SALADE VERTE BIO AU SURIMI	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE	
		EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME	OMELETTE AUX POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	
		PUREE DE POIS CASSÉS	SALADE VERTE	CAROTTES BIO BRAISEES	
		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AU CITRON	

Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés



Je confirme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



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).

Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



Lundi de Pâques

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
DÉJEUNER	FERIE	fêtons les Sandrine SALADE VERTE BIO AU CHEVRE ET POMME FRUIT	fêtons les Richard CREPE AU FROMAGE	fêtons les Isidore VELOUTE D'ASPERGES	fêtons les Irène OEUF MAYONNAISE
		CUISSE DE POULET ROTIE HARICOTS BEURRE PERSILLES COMPOTE DE FRUITS BIO	PARMENTIER AU CHOU FLEUR SALADE VERTE YAOURT AROMATISE	FRICASSEE DE VOLAILLE A L'AILLET POELEE DE LEGUMES TOME BLANCHE GATEAU DE PÂQUES	FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON
DÎNER		CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE BIO AU CHEVRE ET POMME FRUIT	CREPE AU FROMAGE	
		JAMBON BLANC	CUISSE DE POULET ROTIE	PARMENTIER AU CHOU FLEUR	
		PATES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SALADE VERTE	
		YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT AROMATISE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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).

Saveurs Chinoises

Repas Chinois

	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
	fêtons les Jean Baptiste de La Salle	fêtons les Julie	fêtons les Fulbert	fêtons les Stanislas	fêtons les Jules
DÉJEUNER	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	NEMS ET SA FEUILLE DE SALADE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	SALADE VERTE BIO À L'EMMENTAL	RADIS ROSES AU BEURRE
	BOLOGNAISE VEGGIE	SAUTE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE	PIZZA 4 SAISONS	COTE DE PORC GRILLEE	FILET DE POISSON EN SAUCE
	SPAGHETTI	RIZ IGP DE CAMARGUE	SALADE VERTE BIO	LENTILLES	POELEE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
	CREME AU CHOCOLAT	RONDELE AUX NOIX	YAOURT AROMATISE	CLAFOUTIS AUX POMMES	CANTAL AOP
		SALADE D'ANANAS ET LITCHIS A LA NOIX DE COCO		FRUIT DE SAISON BIO	

Repas Chinois

DÎNER	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	NEMS ET SA FEUILLE DE SALADE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	
	BOLOGNAISE VEGGIE	SAUTE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE	PIZZA 4 SAISONS	
	SPAGHETTI	RIZ IGP DE CAMARGUE	SALADE VERTE BIO	
	CREME AU CHOCOLAT	SALADE D'ANANAS ET LITCHIS A LA NOIX DE COCO	YAOURT AROMATISE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>






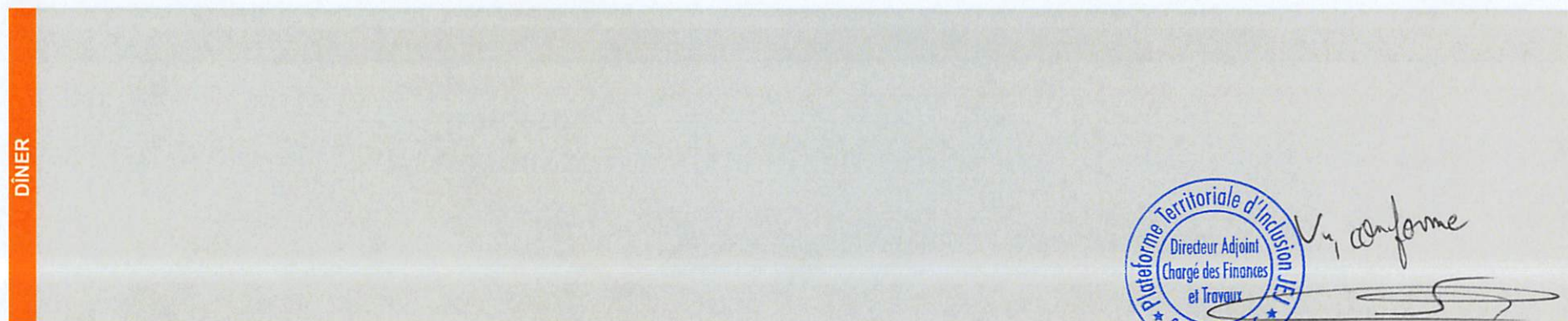
Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

**Restaurant fermé du
22 au 26 avril**

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
	fêtons les Paterne	fêtons les Benoît-Joseph	fêtons les Anicet	fêtons les Parfait	fêtons les Emma
DÉJEUNER	CAROTTES RAPEES AU MAIS	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SARDINE A LA TOMATE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITES
	RAVIOLI EPINARDS RICOTTA	POISSON A LA BORDELAISE	BOEUF MODE	CHILI SIN CARNE	JAMBON GRILLE
	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	POELEE DE CAROTTES BIO FONDANTES 		PETITS POIS MARAICHERE
		CANTAL AOP 	GOUDA	VACHE QUI RIT	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON BIO 	CRUMBLE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES



Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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).



REPAS ESPAGNOL



Fête du Travail

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
	fêtons les Cath. de Sienne	fêtons les Robert		fêtons les Boris	fêtons les Phil.,Jacq.
DÉJEUNER	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS VERTS, HARICOTS ROUGES, MAIS, TOMATE, POIVRON)	FERIE	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE DE TOMATE
	GALETTE VEGGIE AU QUINOA SAUCE TOMATE	PAELLA		LASAGNES AU BOEUF	FILET MEUNIERE ET CITRON
	PUREE DE CAROTTES			SALADE VERTE	POMMES VAPEUR ET BROCOLIS
	FROMAGE				SAINT NECTAIRE AOP
	LIEGOIS AU CAFE	PANNA COTTA CAMEL		YAOURT VELOUTE AUX FRUITS MIXES	FRUIT DE SAISON
DÎNER		PAS DE RESTAURATION	FERIE	REPAS ESPAGNOL SALADE ESPAGNOLE (HARICOTS VERTS, HARICOTS ROUGES, MAIS, TOMATE, POIVRON) PAELLA PANNA COTTA CAMEL	

Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés



Menu conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://sites.google.com/api-restauration.com/restaurantepmsdjeanlienjambon>



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).



Victoire 1945

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
	fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle		fêtons les Ascension	fêtons les Solange
DÉJEUNER	TOMATE AU BASILIC	SALADE DE CHOU FLEUR	FERIE	SITE FERMÉ	SITE FERMÉ
	QUICHE AU FROMAGE	PATES CARBONARA			
	SALADE VERTE BIO	TARTARE NATURE			
	YAOURT AU SUCRE	COMPOTE DE POMMES			
DÎNER		PAS DE RESTAURATION	FERIE	SITE FERMÉ	

Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés



conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.