



# 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 Mexicain

	lundi 04 décembre fêtons les Barbara	mardi 05 décembre fêtons les Gérald	mercredi 06 décembre fêtons les Nicolas	jeudi 07 décembre fêtons les Ambroise	vendredi 08 décembre fêtons les Imm. Conception
DÉJEUNER	CAROTTES RAPEES	<b>SOUPE MEXICAINE</b>	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW	ROSETTE ET SON BEURRE
	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	<b>CHILI SIN CARNE</b>	ROTI DE DINDE SAUCE CREME	PANÉ AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON
	PETITS POIS A LA FRANCAISE	<b>RIZ CREOLE</b>	<b>DUO DE CAROTTES ET PANAIS BIO BRAISES</b> 	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE
	TOME NOIRE		<b>CANTAL AOP</b> 		LAITAGE
	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b> 	<b>GATEAU MEXICAIN</b>	FRUIT DE SAISON (BANANE)	CRÈME AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

## Repas Mexicain

DÎNER		CAROTTES RAPEES	<b>SOUPE MEXICAINE</b>	POTAGE DE LEGUMES	
		COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	<b>CHILI SIN CARNE</b>	ROTI DE DINDE SAUCE CREME	
		PETITS POIS A LA FRANCAISE	<b>RIZ CREOLE</b>	<b>DUO DE CAROTTES ET PANAIS BIO BRAISES</b> 	
		<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>GATEAU MEXICAIN</b>	FRUIT DE SAISON (BANANE)	

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 décembre fêtons les Daniel	mardi 12 décembre fêtons les Jeanne F.C.	mercredi 13 décembre fêtons les Lucie	jeudi 14 décembre fêtons les Odile	vendredi 15 décembre fêtons les Ninon
DÉJEUNER	SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES FRUIT ET NOIX	POTAGE DE LEGUMES	ROULADE DE SURIMI	<b>SALADE VERTE BIO EMMENTAL</b>	<b>DUO DE CAROTTE BIO ET CÉLÉRI VINAIGRETTE</b>
	GRATIN DE PÂTES  AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	SAUTE DE VEAU	CASSOULET	PIZZA AUX 3 FROMAGES
	YAOURT AROMATISE	POMMES VAPEUR  <b>FROMAGE AOP</b>	PUREE DE POTIMARRON	FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
DÎNER	SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES FRUIT ET NOIX	POTAGE DE LEGUMES	ROULADE DE SURIMI		
	GRATIN DE PÂTES	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	SAUTE DE VEAU		
	AUX LÉGUMES	POMMES VAPEUR	PUREE DE POTIMARRON		
	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS		

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 de Noël

Restaurant fermé du  
25 au 29 décembre

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	fêtons les Gatien	fêtons les Urbain	fêtons les Théophile	fêtons les Pierre C.	fêtons les Françoise Xavière
DÉJEUNER	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO AU BLEU	MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET SON TOAST	CELERI MAYONNAISE	SOUPE DE LÉGUMES
	SPAGHETTI AUX LEGUMES D'HIVER DANS SA BECHAMEL	OMELETTE AUX FROMAGE ET OIGNONS	SAUTE DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS	EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA	POISSON PANÉ ET SON CITRON
	ET FROMAGE RAPE	POELEE CHAMPETRE	POÊLÉE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES	DUO DE CAROTTE ET PANAIS BIO	SEMOULE SAUCE TOMATE
	CREME A LA VANILLE	SALADE D'ANANAS FRAIS	FOURME D'AMBERT AOP	FLAN AU NOIX	SAINTE PAULINE
			DESSERT DE NOËL (BÛCHE, RECETTE DU CHEF)		FRUIT DE SAISON BIO

## Repas de Noël

DÎNER	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO AU BLEU	MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET SON TOAST
	SPAGHETTI AUX LEGUMES D'HIVER DANS SA BECHAMEL	OMELETTE AUX FROMAGE ET OIGNONS	SAUTE DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS
	ET FROMAGE RAPE	POELEE CHAMPETRE	POÊLÉE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES
	CREME A LA VANILLE	SALADE D'ANANAS FRAIS	DESSERT DE NOËL (BÛCHE, RECETTE DU CHEF)

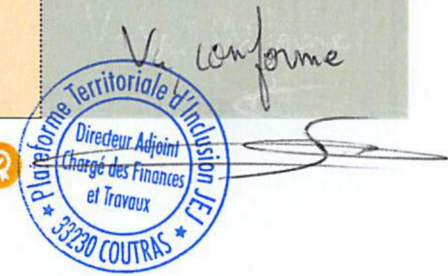
Légende :

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).

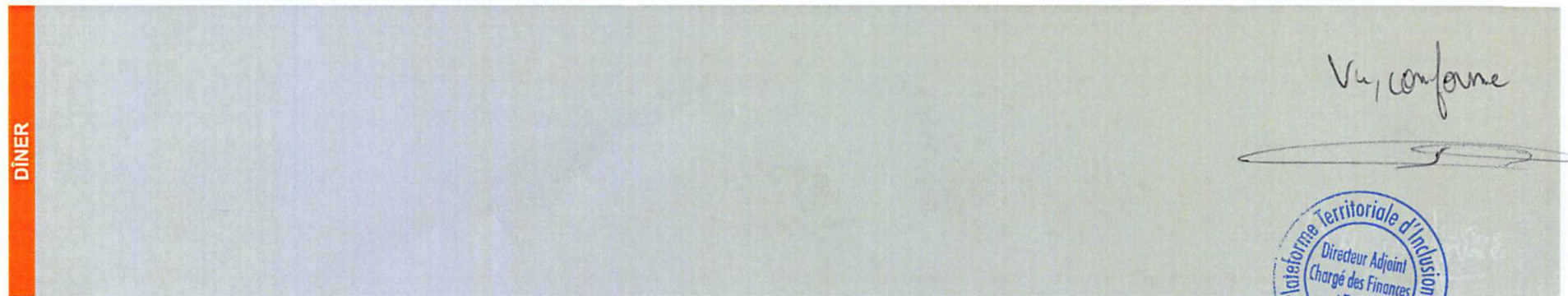


Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## Repas du Nouvel An

	lundi 01 janvier	mardi 02 janvier	mercredi 03 janvier	jeudi 04 janvier	vendredi 05 janvier
	fêtons les Jour de l'an	fêtons les Basile	fêtons les Geneviève	fêtons les Odilon	fêtons les Edouard
DÉJEUNER	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ	BETTERAVE BIO AU MAIS	SALADE VERTE AU SAUMON ET CHEVRE	CAROTTES ET POMME FRUIT RAPEES
			PIZZA VEGETARIENNE	CUISSE DE PINTADE DEGLACEE AUX RAISINS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
			SALADE VERTE	GRATIN DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BROCOLIS
			YAOURT SUCRE	GALETTE DES ROIS	FROMAGE AOP
				FRUIT DE SAISON BIO	



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).



## MENU NORMAND

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
	fêtons les Lucien	fêtons les Alix	fêtons les Guillaume	fêtons les Pauline	fêtons les Tatiana
DÉJEUNER	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET SON TOAST DE CAMEMBERT CHAUD	ROULADE DE VOLAILLE ET SON BEURRE
	NUGGET'S VEGGIE (MAYONNAISE ET KETCHUP)	SAUTE DE POULET	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	JAMBON BRAISE SAUCE NORMANDE	PARMENTIER DE CABILLAUD A LA PATATE DOUCE
	FRITES	HARICOTS BEURRE ET DES DE TOMATES	RIZ BIO	FONDUE DE CHOU	SALADE VERTE
	YAOURT AUX FRUITS	CANTAL AOP BANANE BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TARTE NORMANDE AUX POMMES (RECETTE DU CHEF)	FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
DINER		SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	POIREAUX VINAIGRETTE	
		JAMBON	SAUTE DE POULET	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	
		PATES	HARICOTS BEURRE ET DES DE TOMATES	RIZ BIO	
		YAOURT AUX FRUITS	BANANE BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	

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/restaurantepmsjedjeanlienjambon>



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 15 janvier fêtons les Rémi	mardi 16 janvier fêtons les Marcel	mercredi 17 janvier fêtons les Roseline	jeudi 18 janvier fêtons les Prisca	vendredi 19 janvier fêtons les Marius
DÉJEUNER	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	RILLETES DE THON	SALADE VERTE AU BLEU ET NOIX	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
	EMINCE DE DINDE	RISOTTO DE LEGUMES ET CURCUMA	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	BURGER VEGGIE SAUCE DU CHEF	FILET DE POISSON FRAIS MEUNIÈRE (RECETTE DU CHEF)
	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	(POTIRON, CHAMPIGNONS, OIGNONS)	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b>	POTATOES	GRATIN DE CHOU FLEUR
	SEMOULE AU LAIT	LIEGOIS VANILLE	<b>FROMAGE AOP</b>	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
DÎNER		CELERI REMOULADE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	RILLETES DE THON	 
		EMINCE DE DINDE	RISOTTO DE LEGUMES ET CURCUMA	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	
		<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	(POTIRON, CHAMPIGNONS, OIGNONS)	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b>	
		SEMOULE AU LAIT	LIEGOIS VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés



# 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).

## Saveurs Chinoises

### Repas Chinois

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
	fêtons les Vincent	fêtons les Barnard	fêtons les Fr. de Sales	fêtons les Conv.de Paul	fêtons les Paule
DÉJEUNER	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES SAUCE AIGRE DOUCE	CHOU BLANC AUX RAISINS	POTAGE DE LEGUMES
	RAVIOLES AU FROMAGE ET EPINARDS	TARTIFLETTE	NEMS DE LEGUMES	BOEUF MODE	POISSON PANÉ ET SON CITRON
	SALADE VERTE	SALADE VERTE BIO	RIZ CANTONAIS (RIZ, PETITS POIS, ŒUFS, ÉPICES)	CAROTTES BIO BRAISEES	BLE A LA TOMATE
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE PECHES	PANNA COTTA AUX COULIS EXOTIQUE	SAINT NECTAIRE AOP	SAINTE PAULINE
				ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

### Repas Chinois

DÎNER	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES SAUCE AIGRE DOUCE	
	RAVIOLES AU FROMAGE ET EPINARDS	TARTIFLETTE	NEMS DE LEGUMES	
	SALADE VERTE	SALADE VERTE BIO	RIZ CANTONAIS (RIZ, PETITS POIS, ŒUFS, ÉPICES)	
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE PECHES	PANNA COTTA AUX COULIS EXOTIQUE	

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).



## Fêtons la Chandeleur !

	lundi 29 janvier fêtons les Gildas	mardi 30 janvier fêtons les Martine	mercredi 31 janvier fêtons les Marcelle	jeudi 01 février fêtons les Ella	vendredi 02 février fêtons les Présentation
DÉJEUNER	FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE FEUILLE DE CHENE ET TOAST AU CHEVRE	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
	CUISSE DE POULET ROTIE	QUICHE BROCOLIS GORGONZOLA	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE	FILET D'ESTURGEON (FRAIS LOCAL) SAUCE A L'OSEILLE	GALETTE DE SARASIN (BÉCHAMEL, CHAMPIGNONS, FROMAGE)
	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	PATES	GRATIN CHOU FLEUR	SALADE VERTE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE AOP</b>	<b>YAOURT BIO</b>	COCKTAIL DE FRUITS	<b>CREPES SAUCE CHOCOLAT</b>
DÎNER	FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF DUR MAYONNAISE	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE	
	CUISSE DE POULET ROTIE	QUICHE BROCOLIS GORGONZOLA	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE	
	EPINARDS A LA CREME	SALADE VERTE	PATES	PATES	
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b>	<b>YAOURT BIO</b>	

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>



## Repas Île Maurice

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
	fêtons les Agathe	fêtons les Gaston	fêtons les Eugénie	fêtons les Jacqueline	fêtons les Apolline
DÉJEUNER	SALADE VERTE AUX CŒURS DE PALMIERS	<b>SALADE MAURICIENNE (THON, SALADE, FETA)</b>	SALADE DE POTIMARRON, CHEVRE ET CROUTONS	SALADE DE CHOU CHINOIS	FRIAND AU FROMAGE
	PATES AUX 3 FROMAGES	<b>ROUGAIL DE SAUCISSES</b>	BLANQUETTE DE POISSON	CARONADE FLAMANDE	GALETTE VEGGIE
	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	<b>RIZ CREOLE</b>	BROCOLIS BECHAMEL	FRITES	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLADE</b> 
		<b>BEIGNET A LA BANANE</b>	<b>YAOURT BIO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>CANTAL AOP</b> 

## Repas Île Maurice

DINER	SALADE VERTE AUX CŒURS DE PALMIERS	<b>SALADE MAURICIENNE (THON, SALADE, FETA)</b>	SALADE DE POTIMARRON, CHEVRE ET CROUTONS	
	PATES AUX 3 FROMAGES	<b>ROUGAIL DE SAUCISSES</b>	BLANQUETTE DE POISSON	
	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	<b>RIZ CREOLE</b>	BROCOLIS BECHAMEL	
		<b>BEIGNET A LA BANANE</b>	<b>YAOURT BIO</b> 	

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>



## Mardi Gras

	lundi 12 février fêtons les Félix	mardi 13 février fêtons les Béatrice	mercredi 14 février fêtons les Valentin	jeudi 15 février fêtons les Claude	vendredi 16 février fêtons les Julienne
DÉJEUNER	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO AU THON	SALADE DE BETTERAVE BIO ET MAIS EN VINAIGRETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT
	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	COUSCOUS VEGGIE (BOULETTES DE SOJA)	CROQUE MONSIEUR X 2	OMELETTE PAYSANNE	MOULES
	HARICOTS PLATS A L'AIL	(SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX NOIX	SALADE VERTE	FRITES
	BANANE BIO	CANTAL AOP BEIGNET AUX POMMES	CREME DESSERT A LA VANILLE	LAITAGE	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES
DINER		CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO AU THON	 
		ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	COUSCOUS VEGGIE (BOULETTES DE SOJA)	CROQUE MONSIEUR X 2	
		HARICOTS PLATS A L'AIL	(SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX NOIX	
		BANANE BIO	BEIGNET AUX POMMES	CREME DESSERT A LA VANILLE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés