



# 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 : *Bise au couchant, pluie au soleil levant*

## Repas Automne

	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>
	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT ET NOIX	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	OEUF AU THON	SALADE VERTE ET SON TOAST DE CAMEMBERT CHAUD	SALADE DE BETTERAVE BIO VINAIGRETTE
	TORTELLINI EPINARDS RICOTTA	CERVELAS ORLOFF	SAUTE DE VEAU MARENGO	STEAK VEGGIE SAUCE ÉCHALOTES	POISSON DU JOUR SAUCE CREVETTES AU CURRY
		PUREE DE POIS CASSES	CAROTTES VICHY	FRITES (MAYONNAISE ET KETCHUP)	PRINTANIERE DE LEGUMES
	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	CANTAL AOP 	LAITAGE	VACHE QUI RIT	RIZ AU LAIT DU CHEF
		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	
			PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		
			STEAK HACHE GRILLE AUX OIGNONS		
			AUBERGINES GRILLEES		
			YAOURT AROMATISE		

*Vu conforme*  
Signature  
Directeur Adjoint  
Charge 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 : Vent d'octobre est la mort des feuilles*

	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>
	<b>CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	<b>SALADE DU PECHEUR</b>	RADIS ROSES AU BEURRE
	SPAGHETTI A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	LASAGNES AUX 3 LÉGUMES	<b>GALETTE GARNIE (JAMBON, CHAMPIGNONS, OIGNONS, FROMAGE)</b>	BLANQUETTE DE POISSON
	ET FROMAGE RAPE	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	SALADE VERTE	RIZ CREOLE
	GLACE	LAITAGE	 <b>SAINT NECTAIRE AOP</b>	<b>SAINT NECTAIRE AOP</b>	LAITAGE
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	<b>GATEAU BRETON</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
			CAROTTES RAPEES AUX RAISINS		
			CÔTE DE PORC SAUCE À L'OIGNON		
			POMME DE TERRE AU FOUR		
			PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES		

*Vu, conforme*  
  
 Plateforme Territoriale d'Inclusion JEI  
 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.



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 : Les épis vides portent la tête haute

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>	<i>Jude</i>
SALADE DE BETTERAVE A LA FRAMBOISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE MIMOSA ET SA VINAIGRETTE DE NOIX	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, TOMATE, MAÏS	CONCOMBRE À LA BULGARE
COTE DE PORC AUX HERBES	STEACK DE QUINOA SAUCE TOMATE	CHILI CON CARNE	OMELETTE AUX OIGNONS ET CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON PANÉ ET SON CITRON
FRITES	POEELE DE LEGUMES		SALADE VERTE	PUREE DE HARICOTS VERTS
LAITAGE	TARTARE NATURE		LAITAGE	CHANTENEIGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POIRE RÔTIE AUX AMANDES	ENTREMET CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO (BANANE)</b>	ÉCLAIR A LA VANILLE
INTERNAT FERMÉ				

*Un conforme*  
Plateforme Territoriale d'Inclusion  
Directeur Adjoint  
Chargé des Finances et Travaux  
33220 COUTRAS

Restaurant fermé du 31 octobre au 4 novembre



# 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 : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

## Repas Alsace

	lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	mercredi 09 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>
	CELERI REMOULADE	<b>FLAMENKUCH</b>	ROSETTE AU BEURRE	CHOU BLANC AUX CROUTONS	<b>FERIE</b>
	SPAGHETTI AUX BOULETTES DE SOJA	<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>	ROTI DE DINDONNEAU	FILET DE POISSON SAUCE DU CHEF	
	TOME NOIRE		PUREE DE CAROTTES	RIZ PILAF	
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTEE ALSACIENNE (POMMES CANNELLE)</b>	LAITAGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	
		POTAGE DE LEGUMES			
		PATES AUX 3 FROMAGES			
		<b>SALADE VERTE BIO</b>			
		COMPOTE DE FRUITS			







# 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 : *La chouette annonce le froid*

	lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marquerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>
	SALADE VERTE AU SURIMI	POTAGE DE LÉGUMES	SARDINES À L'HUILE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	CAROTTES RAPEES
	CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU REBLOCHON	BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET CAROTTES	MEUNIÈRE DE POISSON ET SON CITRON	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
	BROCOLIS À L'AIL	SALADE VERTE	RIZ	FLAN DE LÉGUMES	SALADE VERTE
	BRIE		LAITAGE	TOMME BLANCHE	
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BANANE BIO</b>	COMPOTÉE DE POIRES ET CRUMBLE	LIEGEOIS VANILLE
		PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS			
		STEAK HACHÉ DE BŒUF GRILLE			
		CORDIALE DE LEGUMES			
		YAOURT AROMATISE			

*Vy conforme*

Plateforme Territoriale d'Inclusion JEI  
 Directeur Adjoint  
 Chargé des Finances et Travaux  
 33230 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).



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

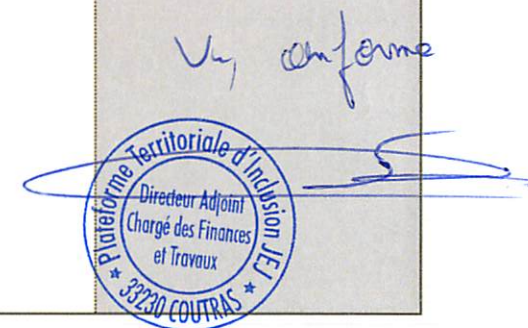
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.



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

*Le dicton de la semaine : Agissons, Réduisons nos déchets !*

	lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Prés. de Marie</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES AUX POMMES FRUIT	DUO DE CAROTTE ET COURGETTE A LA VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES
	SPAGHETTI	GRATIN DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS CHÈVRE	SAUTE DE BOEUF STROGONOFF	QUICHE AU BROCOLIS ET GORGONZOLA	MAREE DU JOUR SAUCE OSEILLE
	SAUCE CARBONARA (À LA VOLAILLE) ET FROMAGE RAPE	LAITAGE	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	 CARRE FRAIS	COMPOTE DE FRUITS	BUCHETTE DE CHEVRE
			GATEAU AU CHOCOLAT		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
			SALADE DE PATES		
			ESCALOPE DE DINDE		
			JULIENNE DE LEGUMES		
			YAOURT		







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 : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE MIMOSA	ŒUF DUR SAUCE AURORE	<b>SALADE DE BETTERAVE BIO ET MAIS EN VINAIGRETTE</b>	VELOUTE DE BUTTERNUT
ROTI DE BOEUF	COUSCOUS VEGGIE	CROQUE MONSIEUR DU CHEF	OMELETTE AUX OIGNONS ET PERSIL	MAREE DE JOUR SAUCE A L'ECHALOTE
POEELE DE LEGUMES	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	DUO DE SALADE VERTE ET ENDIVE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	CHOU FLEUR PERSILLE
EDAM	TARTARE NATURE	CREME DESSERT A LA VANILLE	LAITAGE	CHANTENEIGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PECHE AU SIROP		FRUIT DE SAISON (BANANE)	GATEAU BASQUE
		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		
		NORMANDIN DE VEAU GRILLE		
		PUREE DE POTIRON		
		<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>		

*V. conforme*



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 : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	mercredi 07 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	CAROTTES RAPEES	SALADE A L'AVOCAT	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW	ROSETTE ET SON BEURRE
	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	ROTI DE DINDE SAUCE CREME	PANÉ AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON
	PETITS POIS A LA FRANCAISE	RIZ AUX EPICES	DUO DE CAROTTES ET PANAIS BRAISES	HARICOTS VERTS PERSILLES	LAITAGE
	TOME NOIRE		<b>CANTAL AOP</b> 	CHANTAILLOU	
	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON (BANANE)	BROWNIE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
			POIREAUX A LA VINAIGRETTE		
			TORTILLA AU JAMBON		
			SALADE VERTE		
			SEMOULE AU LAIT A LA VANILLE		







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

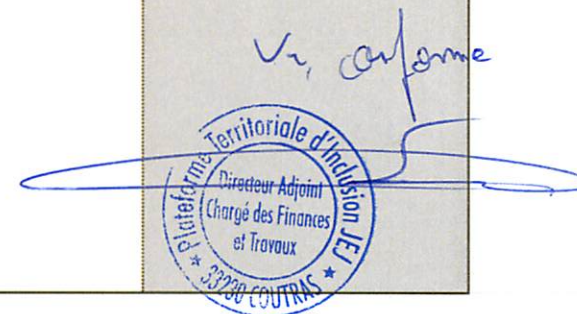
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.



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

*Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

	lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES FRUIT ET NOIX	POTAGE DE LEGUMES	ROULADE DE SURIMI	<b>SALADE VERTE BIO EMMENTAL</b>	DUO DE CAROTTE ET CÉLERI
	GRATIN DE PÂTES AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	SAUTE DE VEAU	CASSOULET	PIZZA AUX 3 FROMAGES
	YAOURT AROMATISE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POTIMARRON	CREME VANILLE	SALADE VERTE
		CAMEMBERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS		RIZ AU LAIT
			PÂTÉ ET SON CORNICHON		
			STEAK HACHE AUX OIGNONS		
			CAROTTES BRAISEES		
			<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		





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



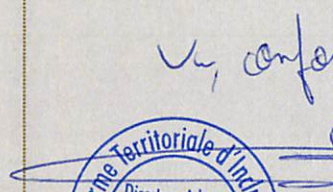

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du responsable de cuisine.



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

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

### Repas de Noël

	lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	<b>MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET SON TOAST</b>	<b>SALADE VERTE BIO AU BLEU</b>	CELERI MAYONNAISE	SOUPE DE LÉGUMES
	SPAGHETTI AUX LEGUMES D'HIVER DANS SA BECHAMEL	<b>SAUTE DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS</b>	OMELETTE AUX FROMAGE ET OIGNONS	EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA	POISSON PANÉ ET SON CITRON
	ET FROMAGE RAPE	<b>FAGÔT DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES</b>	POEELEE CHAMPETRE	DUO DE CAROTTE ET PANAIS	SEMOULE SAUCE TOMATE
	 CREME A LA VANILLE	<b>FOURME D'AMBERT AOP</b>	SALADE D'ANANAS FRAIS	FLAN AU NOIX	SAINT PAULIN
		<b>DESSERT DE NOËL (BÛCHE, RECETTE DU CHEF)</b>			FRUIT DE SAISON
			INTERNAT FERMÉ		
					

Restaurant fermé du 26 au 30 décembre