

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 septembre fêtons les Nadège	mardi 19 septembre fêtons les Emilie	mercredi 20 septembre fêtons les Davy	jeudi 21 septembre fêtons les Matthieu	vendredi 22 septembre fêtons les Maurice
DEJEUNER	CONCOMBRE CREME ET CIBOULETTE	FLAN AUX LEGUMES ET SALADE VERTE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	PASTEQUE	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA
	PATES A LA BOLOGNAISE	BURGER VEGGIE (RECETTE DU CHEF)	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX EPICES	OMELETTE AU FROMAGE	BLANQUETTE DE POISSON
	FROMAGE RAPE	FRITES	CAROTTES	BOULGOUR SAUCE TOMATE ET COURGETTE	HARICOTS VERTS
	GLACE	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	TOME	BANANE
DINER		SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS	FLAN AUX LEGUMES ET SALADE VERTE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	
		ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	BURGER VEGGIE (RECETTE DU CHEF)	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX EPICES	
		PETITS POIS	POMMES DE TERRE AU FOUR (POTATOES)	CAROTTES	
		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO	<i>Vy conforme</i>

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

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 septembre fêtons les Hermann	mardi 26 septembre fêtons les Côme et Damien	mercredi 27 septembre fêtons les Vinc. de Paul	jeudi 28 septembre fêtons les Venceslas	vendredi 29 septembre fêtons les Michel
DÉJEUNER	SALADE FROMAGERE	MELON	SALADE DE PERLES AUX OEUFS SURS	TOMATE AU MAIS	SALADE VERTE MIMOLETTE ET CROUTONS
	BOULETTES VEGGIE	CUISSE DE POULET ROTIE	EMINCE DE BOEUF AUX OLIVES	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIERE ET SON CITRON
	SEMOULE / LEGUMES DU SOLEIL ET POIS CHICHES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE	PIPERADE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE
DÎNER	RILLETES DE SARDINES ET TOAST	MELON	SALADE DE PERLES AUX OEUFS SURS		
	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	CUISSE DE POULET ROTIE	EMINCE DE BOEUF AUX OLIVES		
	POELEE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE		
	YAOURT AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU SUCRE		

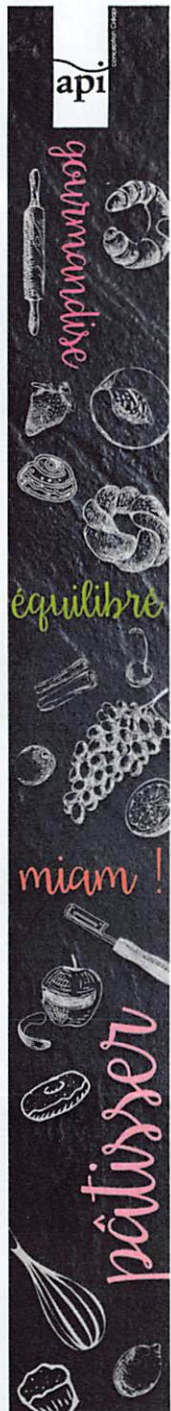
Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

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).



Recette Délicieusement Bas Carbone
<https://www.cuisinonsbascarbonate.fr/>

	lundi 02 octobre fêtons les Léger	mardi 03 octobre fêtons les Gérard	mercredi 04 octobre fêtons les Fr. d'Assise	jeudi 05 octobre fêtons les Fleur	vendredi 06 octobre fêtons les Bruno
DÉJEUNER	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES ET CHIPS DE MAIS	CREPE JAMBON CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	SALADE DE BETTERAVE BIO	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME	MOUSSAKA DE DINDE	BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON	CHILI SIN CARNE	JAMBON BRAISE
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	PUREE DE LEGUMES	RIZ	LENTILLES ET CAROTTES
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET VANILLE	TARTE AUX POMMES	CANTAL AOP
DINER		SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	CREPE JAMBON CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	
		TARTE DU CHEF AU FROMAGE	MOUSSAKA DE DINDE	BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON	
		SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE	PUREE DE LEGUMES	
		COMPOTEE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET VANILLE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10,000,000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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 16 octobre fêtons les Edwige	mardi 17 octobre fêtons les Baudoin	mercredi 18 octobre fêtons les Luc	jeudi 19 octobre fêtons les René	vendredi 20 octobre fêtons les Adeline
DÉJEUNER	RADIS ROSES AU BEURRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CAROTTE ET COURGETTE VINAIGRETTE	CELERI BIO REMOULADE
	SPAGHETTI A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	PARMENTIER DU CHEF	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE POISSON
	ET FROMAGE RAPE	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ CREOLE
	GLACE	LAITAGE	COMPOTE DE POMMES	SAINT NECTAIRE AOP	LAITAGE
		FRUIT DE SAISON		GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
DINER		CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	<i>Vu, conforme</i>
		CÔTE DE PORC SAUCE À L'OIGNON	ESCALOPE DE VOLAILLE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	PARMENTIER DU CHEF	
		POMME DE TERRE AU FOUR	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE	
		PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	

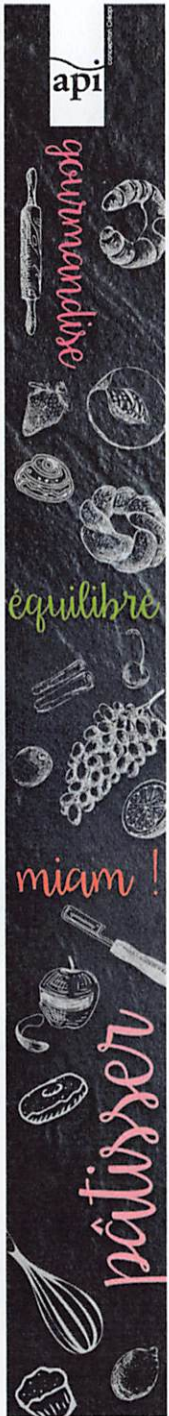
Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

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).

**Restaurant fermé du
30 octobre au 3 novembre**

	lundi 23 octobre fêtons les Jean de Capistran	mardi 24 octobre fêtons les Florentin	mercredi 25 octobre fêtons les Crépin	jeudi 26 octobre fêtons les Dimitri	vendredi 27 octobre fêtons les Emeline
DÉJEUNER	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE MIMOSA	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, TOMATE, MAÏS	SALADE DE BETTERAVE VINAIGRETTE
	COTE DE PORC AUX HERBES	STEACK DE QUINOA SAUCE TOMATE	CHILI CON CARNE	OMELETTE AUX OIGNONS ET CHAMPIGNONS	BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON
	FRITES	POELEE DE LEGUMES	RIZ	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE POTIRON
	LAITAGE			FROMAGE AOP 	
	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE RÔTIE AUX AMANDES	ENTREMET CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	ÉCLAIR A LA VANILLE
DINER		SALADE DE TOMATE AU BASILIC	FRIAND AU FROMAGE	SALADE MIMOSA	
		FEUILLETÉ À LA VIANDE	STEACK DE QUINOA SAUCE TOMATE	CHILI CON CARNE	
		SALADE VERTE BIO	POELEE DE LEGUMES	RIZ	
		COMPOTE DE FRUITS	POIRE RÔTIE AUX AMANDES	ENTREMET CARAMEL	

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Repas Alsace

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 06 novembre fêtons les Bertille	mardi 07 novembre fêtons les Carine	mercredi 08 novembre fêtons les Geoffroy	jeudi 09 novembre fêtons les Théodore	vendredi 10 novembre fêtons les Léon
DÉJEUNER	CELERI ET CAROTTE REMOULADE	FLAMMENKUCH	ROSETTE AU BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT
	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	CHOUROUTE GARNIE	ROTI DE DINDONNEAU	PIZZA AUX LEGUMES	POISSON PANE SAUCE TARTARE
	SPAGHETTIS		CAROTTES BRAISEES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
	TOME NOIRE		LAITAGE		
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTEE ALSACIENNE (POMMES CANNELLE)	BANANE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
DINER		POTAGE DE LEGUMES	FLAMMENKUCH	ROSETTE AU BEURRE	<i>M. Jambon</i>
		PATES AUX 3 FROMAGES	CHOUROUTE GARNIE	ROTI DE DINDONNEAU	
		SALADE VERTE BIO		CAROTTES BRAISEES	
		COMPOTE DE FRUITS	COMPOTEE ALSACIENNE (POMMES CANNELLE)	BANANE BIO	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

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 Bretagne

	lundi 20 novembre fêtons les Edmond	mardi 21 novembre fêtons les Prés. de Marie	mercredi 22 novembre fêtons les Cécile	jeudi 23 novembre fêtons les Clément	vendredi 24 novembre fêtons les Flora
DEJEUNER	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES AUX POMMES FRUIT	SALADE DU PECHEUR	SALADE DE MAIS	VELOUTE DE LEGUMES
	SPAGHETTI	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	GALETTE COMPLETE (JAMBON, CHAMPIGNONS, OIGNONS, FROMAGE)	QUICHE AU BROCOLIS ET GORGONZOLA	POISSON PANE SAUCE COCKTAIL
	SAUCE CARBONARA (À LA VOLAILLE) ET FROMAGE RAPE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	RIZ PILAF
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU BRETON	COMPOTE DE FRUITS	SAINT NECTAIRE AOP
					FRUIT DE SAISON BIO
DINER		MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE LENTILLES AUX POMMES FRUIT	SALADE DU PECHEUR	<i>Vu, conforme</i>
		SPAGHETTI	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	GALETTE COMPLETE (JAMBON, CHAMPIGNONS, OIGNONS, FROMAGE)	
		SAUCE CARBONARA (À LA VOLAILLE) ET FROMAGE RAPE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	SALADE VERTE	
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU BRETON	

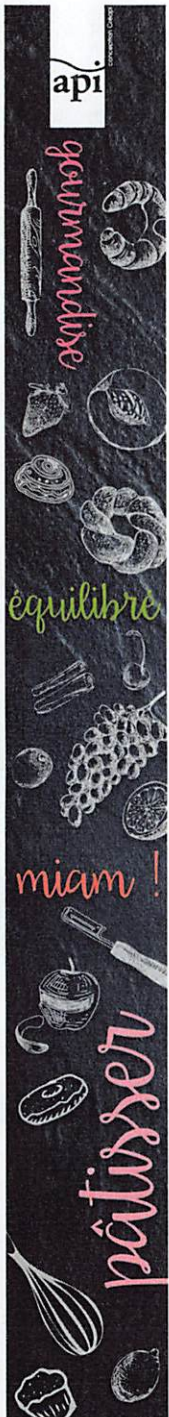
Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus validés en commission.

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/restaurantepmstdjeanlienjambon>



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 27 novembre fêtons les Sévrin	mardi 28 novembre fêtons les Jacq. de la M.	mercredi 29 novembre fêtons les Saturnin	jeudi 30 novembre fêtons les André	vendredi 01 décembre fêtons les Florence
DÉJEUNER	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE MIMOSA	MEDAILLON DE SURIMI	SALADE DE BETTERAVE BIO ET MAIS EN VINAIGRETTE	VELOUTE DE BUTTERNUT
	ROTI DE BOEUF	BOULETTES 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	FROMAGE AOP		LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP	CREME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON (BANANE)	GATEAU BASQUE
DÎNER		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE MIMOSA	MEDAILLON DE SURIMI	<i>Vu, conforme</i>
		ESCALOPE DE DINDE	BOULETTES VEGGIE	CROQUE MONSIEUR DU CHEF	
		PUREE DE POTIRON	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	DUO DE SALADE VERTE ET ENDIVE	
		COMPOTE DE POMMES BIO	PECHE AU SIROP	CREME DESSERT A LA VANILLE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

