




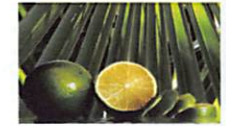
RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualit%C3%A9s/menus/>

 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 des îles

	lundi 05 juin fêtons les Igor	mardi 06 juin fêtons les Norbert	mercredi 07 juin fêtons les Gilbert	jeudi 08 juin fêtons les Médard	vendredi 09 juin fêtons les Diane
DÉJEUNER	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ŒUF DUR VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA	CAROTTES RAPEES A L'ANANAS
	TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA SAUCE BASILIC	CUISSE DE POULET ROTIE	PARMENTIER VEGGIE AU SOJA	GRANDE SALADE DE RIZ, CAROTTES, MAIS,	POISSON DU JOUR ET SAUCE AUX AGRUMES
	SALADE VERTE	PETITS POIS	SALADE VERTE BIO 	HARICOTS ROUGES ET ŒUFS DURS	POELEE DE LEGUMES ET PATATES DOUCES
	FRUIT DE SAISON BIO 	EDAM	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	EMMENTAL
		COMPOTE DE POMMES			GATEAU NOIX DE COCO
DINER		MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ŒUF DUR VINAIGRETTE	
		COTE DE PORC GRILLEE	CUISSE DE POULET ROTIE	PARMENTIER VEGGIE AU SOJA	
		PATES AUX LEGUMES	PETITS POIS	SALADE VERTE BIO 	
		YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES	GLACE	

Légende :

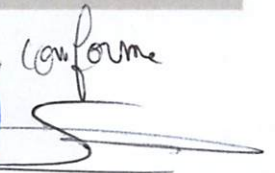
Produits Bio 

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Conforme




RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jei.fr/actualite/C3%A9s/menus/>

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

	lundi 12 juin fêtons les Guy	mardi 13 juin fêtons les Antoine de P.	mercredi 14 juin fêtons les Elisée	jeudi 15 juin fêtons les Germaine	vendredi 16 juin fêtons les J. F. Régis
DÉJEUNER	SALADE VERTE AUX CROUTONS ET SURIMI	SALADE DE MAIS RADIS	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	STEAK VEGGIE	MOULES	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	
	RIZ BIO	CAROTTES BIO SAUTEES	FRITES	RATATOUILLE	
	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE AOP	FLAN A LA VANILLE	FROMAGE	
		FRUIT DE SAISON		CRUMBLE AUX POMMES	
DINER		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE MAIS RADIS		
		PATES A L'OCEANE (AUX FRUITS DE MER)	STEAK VEGGIE		
		SALADE VERTE BIO	CAROTTES BIO SAUTEES		
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vu, conforme



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://www.plateforme-jej.fr/actualit%C3%A9s/menus/>



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 PRODUCTEURS LOCAUX

	lundi 19 juin fêtons les Romuald	mardi 20 juin fêtons les Silvère	mercredi 21 juin fêtons les Gonzague	jeudi 22 juin fêtons les Alban	vendredi 23 juin fêtons les Audrey
DÉJEUNER	BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON (LOCAL)	MÉDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX ASPERGES ET DES DE FROMAGE	SALADE DE TOMATE AU MAIS
	JAMBALAYA DE RIZ AUX LEGUMES	POULET ROTI (LOCAL)	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	TOMATE FARCIE	MAREE DU JOUR AU BASILIC
	YAOURT AUX FRUITS	POMMES DE TERRE A L'AIL	HARICOTS VERTS	BOULGOUR	POEELE DE COURGETTES
		TOME D'AQUITAINE	LAITAGE		
DÎNER		FRAISES (LOCALES)	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	CORNET DE GLACE
		POIREAUX VINAIGRETTE	MELON (LOCAL)	MÉDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE	
		QUICHE AUX LEGUMES	POULET ROTI (LOCAL)	PAUPIETTE DE VEAU ROTIE	
		SALADE VERTE BIO	POMMES DE TERRE A L'AIL	HARICOTS VERTS	
	CREME AU CHOCOLAT	FRAISES (LOCALES)	FRUIT DE SAISON BIO		

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site






<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



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 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée	fêtons les Pierre-Paul	fêtons les Martial
DÉJEUNER	SALADE VERT NOIX ET POMME FRUIT	ASSIETTE DE SALAMI	ŒUF MIMOSA	RADIS ROSES AU BEURRE	COURGETTES A LA GRECQUE
	PATES SAUCE FACON BOLOGNAISE (RECETTE DU CHEF)	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	MOUSSAKA / SALADE VERTE	POISSON DU DU JOUR SAUCE AMERICAINE
	ET EMMENTAL RAPE	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE DE LEGUMES DU CHEF	(RECETTE DU CHEF)	BOULGOUR A LA TOMATE
		LAITAGE		SAINT NECTAIRE AOP 	LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE	TARTE AUX PECHEES	FRUIT DE SAISON BIO 
DÎNER		SALADE DE BLE	ASSIETTE DE SALAMI	ŒUF MIMOSA	
		STEACK HACHE GRILLE	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	
		BROCOLIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE DE LEGUMES DU CHEF	
		FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés



Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://www.plateforme-iej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



JOUR FETE FIN ANNEE

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
	fêtons les Thomas	fêtons les Florent	fêtons les Antoine	fêtons les Mariette	fêtons les Raoul
DÉJEUNER	MELON	TABOULE	BROCHETTE DE MELON, JAMBON ET PASTÈQUE	SALADE DE TOMATE BIO ET CHEVRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	PIZZA DU CHEF (CHAMPIGNONS, FROMAGE)	CUISSE DE POULET ROTIE	PAIN BAGNAT (VIANDE, SALADE VERTE, TOMATE, OIGNONS, SAUCE)	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE A L'OSEILLE	OMELETTE PAYSANNE
	SALADE VERTE	BROCOLIS BÉCHAMEL	FRITES	COURGETTES POÊLÉES	SALADE VERTE
	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUIT DE SAISON BIO	FRAISES MELBA (GLACE ARTISANALE ET CHANTILLY)	TARTE AUX POMMES	LAITAGE
DÎNER		RADIS ROSES AU BEURRE	TABOULE	MELON	
		CROQUE MONSIEUR	CUISSE DE POULET ROTIE	PIZZA	
		SALADE VERTE	BROCOLIS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	
		SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



conforme



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualit%C3%A9s/menus/>

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).



Fête Nationale

	lundi 10 juillet fêtons les Ulrich	mardi 11 juillet fêtons les Benoît	mercredi 12 juillet fêtons les Olivier	jeudi 13 juillet fêtons les Henri et Joël	vendredi 14 juillet
DÉJEUNER	PASTÈQUE	SALADE VERTE BIO COMPOSÉE	SALADE DE PERLES (MAÏS, OLIVES, SURIMI)	MELON	FERIE
	JAMBON GRILLE	GALETTE AU QUINOA SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AUX HERBES	GRANDE SALADE DE POMME DE TERRE	
	COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	CAROTTES BRAISÉES	RATATOUILLE	(TOMATE, OEUF DUR, POIVRONS, OIGNON)	
		CAMEMBERT		CANTAL AOP	
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT	CRUMBLE AUX PÊCHES	

DÎNER	PAS D'INTERNAT				
-------	----------------	--	--	--	--

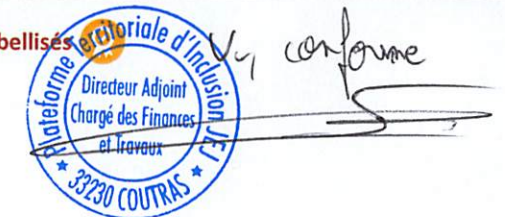
Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>





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).

 Fermé du 20 juillet au 1er septembre

	lundi 17 juillet fêtons les Charlotte	mardi 18 juillet fêtons les Frédéric	mercredi 19 juillet fêtons les Arsène	jeudi 20 juillet fêtons les Marina	vendredi 21 juillet fêtons les Victor
DÉJEUNER	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CORDON BLEU BROCOLIS BECHAMEL MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE A L'AVOCAT ROTI DE DINDE FROID POEELE DE CAROTTES BIO ET LENTILLES  EDAM FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO ET SA VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE  SALADE DE PATES COPOSÉE (TOMATE, OLIVES, MAIS, CONCOMBRE, OEUFS DURS) MILK SHAKE	SITE FERMÉ	SITE FERMÉ
DÎNER	PAS D'INTERNAT				

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés



Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>





 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 PRODUCTEURS LOCAUX

Fermé du 20 juillet au 30 août

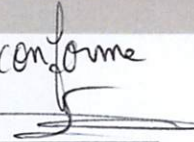
	lundi 28 août fêtons les Augustin	mardi 29 août fêtons les Sabine	mercredi 30 août fêtons les Fiacre	jeudi 31 août fêtons les Aristide	vendredi 01 septembre fêtons les Gilles
DÉJEUNER				RENTREE DES AGENTS	SALADE DE TOMATES BIO LOCALES  BLANQUETTE D'ESTURGEON LOCAL  CAROTTES ET POMMES VAPEUR LOCALES  TOME D'AQUITAINE FRUIT DE SAISON LOCAL (RAISIN) 
DÎNER	PAS D'INTERNAT				

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés



conforme


Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site
<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>

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 04 septembre fêtons les Rosalie	mardi 05 septembre fêtons les Raïssa	mercredi 06 septembre fêtons les Bertrand	jeudi 07 septembre fêtons les Reine	vendredi 08 septembre fêtons les Nativité
DÉJEUNER	FRIAND AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE	MELON	SALADE VERTE BIO AU BLEU ET CROUTONS
	KEFTA VEGGIE AU CURRY DE LEGUMES DU SOLEIL ET POIS CHICHES	CUISSE DE POULET RÔTIE	BOEUF MODE	CHILI SIN CARNE	FILET FRAIS MEUNIÈRE ET SON CITRON
	SEMOULE	FRITES	AUX CAROTTES	RIZ CREOLE	RATATOUILLE
	FRUIT DE SAISON	BUCHETTE DE CHEVRE	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	LAITAGE	CORNET DE GLACE
DÎNER		RILLETES DE SARDINES ET TOAST SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS POELEE DE HARICOTS PLATS YAOURT AUX FRUITS	TOMATE BIO VINAIGRETTE CUISSE DE POULET RÔTIE SEMOULE AU JUS COCKAIL DE FRUITS	OEUF MAYONNAISE BOEUF MODE AUX CAROTTES PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Vu conforme



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUSTRAS



Retrouvez les menus sur le site

<https://www.plateforme-jej.fr/actualite/C3%A9s/menus/>



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 septembre fêtons les Adelphe	mardi 12 septembre fêtons les Apollinaire	mercredi 13 septembre fêtons les Aimé	jeudi 14 septembre fêtons les Croix Glorieuse	vendredi 15 septembre fêtons les Roland
DÉJEUNER	SALADE DE BETTERAVE BIO RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS SALADE VERTE LIEGEOIS VANILLE	CREPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE POEELE DE COURGETTES FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS EN SALADE BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON BLE AUX LEGUMES ENTREMET AU CAMEL	CELERI RAVE REMOULADE TOMATES FARCIES (RECETTE DU CHEF) RIZ ECLAIR AU CHOCOLAT	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE COTE DE PORC GRILLEE LENTILLES ET CAROTTES FROMAGE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON
DÎNER		SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS QUICHE A LA VOLAILLE SALADE VERTE BIO COMPOTEE DE POMMES	CREPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE POEELE DE COURGETTES FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS EN SALADE BROCHETTE DE POISSON ET SON CITRON BLE AUX LEGUMES ENTREMET AU CAMEL	

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Menus pour validation (mis à jour suite à la commission du 10 mai).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

