



# 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.



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

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

Poisson du jour MSC



Le dicton de la semaine : Si Décembre et Janvier ne font leur chemin, février fait le lutin

	lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	RESTAURANT FERMÉ	BETTERAVE AU MAIS  PIZZA VEGETARIENNE  SALADE VERTE  YAOURT SUCRE	SALADE VERTE AU SAUMON ET CHEVRE  CUISSÉ DE PINTADE DEGLACÉE AUX RAISINS  GRATIN DE POMMES DE TERRE    GALETTE DES ROIS	CAROTTES ET POMME FRUIT RAPEES  MAREE DU JOUR (POISSON FRAIS) ET SA SAUCE HOLLANDAISE  RIZ AUX LEGUMES  TOME BLANCHE  FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTE DE POTIRON  OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS  SALADE VERTE  LAITAGE  FRUIT DE SAISON BIO
			SARDINE A L'HUILE  JAMBON GRILLE  HARICOTS VERTS BIO PERSILLES  RIZ AU LAIT DU CHEF		

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



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).



*Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

	lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	POIREAUX VINAIGRETTE	<b>SALADE VERTE ET SON TOAST DE CAMEMBERT CHAUD</b>	ROULADE DE VOLAILLE ET SON BEURRE
	NUGGET'S DE VOLAILLE (MAYONNAISE ET KETCHUP)	SAUTE DE PORC	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	<b>JAMBON BRAISE SAUCE NORMANDE</b>	PARMENTIER DE CABILLAUD A LA PATATE DOUCE
	FRITES	HARICOTS BEURRE ET DES DE TOMATES	<b>RIZ BIO</b>	<b>FONDUE DE CHOU</b>	SALADE VERTE
	YAOURT AUX FRUITS	 <b>CANTAL AOP</b> <b>BANANE BIO</b>	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	<b>TARTE NORMANDE AUX POMMES</b>	FROMAGE DE CHEVRE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
			AVOCAT VINAIGRETTE		
			RAVIOLES EPINARDS RICOTTA		
			SALADE VERTE		
			YAOURT AUX FRUITS		

*Vuy conforme*



**PLATEFORME**  
Territoriale  
d'inclusion



## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras

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

La viande bovine servie dans  
votre restaurant est d'origine  
française (tel que défini dans  
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Les repas sont élaborés à  
partir de produits frais  
favorisant l'origine locale  
et régionale.



Pommes issues de Verges  
responsables

Poisson du jour MSC



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.



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).



*Le dicton de la semaine : Janvier sec et sage est un bon présage*

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>
CELERI REMOULADE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	RILLETES DE THON	SALADE VERTE AU BLEU ET NOIX	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	RISOTTO DE LEGUMES ET CURCUMA	MIJOTE DE VEAU AUX 4 EPICES	BURGER VEGGIE	MAREE DU JOUR SAUCE ANETH
<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	(CAROTTES, POTIRON, CHAMPIGNONS, OIGNONS)	HARICOTS VERTS PERSILLES	POTATOES	GRATIN DE CHOU FLEUR
BRIE	LIEGOIS VANILLE SUR NID CAMEL	GOUDA	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
SEMOULE AU LAIT		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		
		SAUCISSON SEC ET BEURRE		
		STEAK HACHE GRILLE A L'ECHALOTE		
		PUREE DE LEGUMES		
		TARTE BANANE CHOCOLAT		

*Vy conforme*

Platorme Territoriale d'Inclusion JEI  
Coutras

Directeur Adjoint  
Chargé des Finances  
et Travaux

**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>

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



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).



Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<i>Fêtans les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	<b>CAROTTES RAPEES SAUCE AIGRE DOUCE</b>	CHOU BLANC AUX RAISINS	POTAGE DE LEGUMES
	RAVIOLES AU FROMAGE ET EPINARDS	TARTIFLETTE	<b>NEMS DE LEGUMES</b>	BOEUF MODE	MAREE DU JOUR
	SALADE VERTE	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>RIZ CANTONNAIS (RIZ, PETITS POIS, ŒUFS, ÉPICES)</b>	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	BLE A LA TOMATE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE PECHES	<b>PANNA COTTA AUX COULIS EXOTIQUE</b>	<b>SAINT NECTAIRE AOP</b>	SAINTE PAULINE
			POTAGE DE LEGUMES	GATEAU AUX POMMES (RECETTE DU CHEF)	FRUIT DE SAISON
			SAUTE DE DINDE AU CURRY		
			POEELE DE LEGUMES		
			YAOURT AROMATISE		

*U, conforme*  
Plateforme Territoriale d'Inclusion IET  
Directeur Adjoint  
Chargé des Finances  
et Travaux  
33230 COUTRAS



**PLATEFORME**  
Territoriale  
d'inclusion  
Jean-Elien Jambon



## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras

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

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



Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

### Fêtons la Chandeleur !

	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>
	FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF DUR MAYONNAISE	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	SALADE FEUILLE DE CHENE ET TOAST AU CHEVRE
	CUISSE DE POULET ROTIE	CHILI SIN CARNE	STEACK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE	GALETTE DE SARASIN (BÉCHAMEL, CHAMPIGNONS, FROMAGE)	FILET D'ESTURGEON SAUCE A L'OSEILLE
	EPINARDS A LA CREME	RIZ	LEGUMES DE SAISON CONFITS	SALADE VERTE	GRATIN CHOU FLEUR ET BROCOLIS
	EDAM	TOME BLANCHE			
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	<b>CREPES SAUCE CHOCOLAT</b>	CREME DESSERT
			MAQUEREAUX A LA TOMATE		
			CHIPOLATAS DE VOLAILLE GRILLEES		
			POEELE DE LEGUMES		
			FLAN A LA VANILLE		

*Un, conforme*

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

## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de 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 Vergers responsables

Poisson du jour MSC



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)



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

Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

### Repas Île Maurice

	lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>
	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	CARBONADE FLAMANDE	PILONS DE POULETS ROTIS
		<b>RIZ CREOLE</b> 	GRATIN DE BLETTES	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLADE
	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	<b>BEIGNET A LA BANANE</b>	ENTREMET CAMEL	LAITAGE	 <b>CANTAL AOP</b>
			<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE FRUITS
			TARTE EPINARDS CHEVRE		
			SALADE VERTE		
			YAOURT		



Restaurant fermé du 13 au 17 février

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de 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 Vergers responsables

Poisson du jour MSC



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)



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

Le dicton de la semaine : *Le temps de Février ne reste pas en place*

### Mardi Gras



	lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>
	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	<b>SALADE DE BETTERAVE BIO ET MAIS EN VINAIGRETTE</b>	VELOUTE DE BUTTERNUT
	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	COUSCOUS VEGGIE	CROQUE MONSIEUR X 2	OMELETTE PAYSANNE	MOULES
	HARICOTS PLATS A L'AIL	(SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES) <b>CANTAL AOP</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX NOIX	SALADE VERTE	FRITES
	COMPOTE ET BISCUIT	<b>BEIGNET AUX POMMES</b>	CREME DESSERT A LA VANILLE	LAITAGE <b>POMME BIO</b>	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES
			SALADE DE CHOU FLEUR		
			SAUTE DE DINDE		
			RIZ		
			PETITS SUISSES AUX FRUITS		



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de 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).



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

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

**PLATEFORME**  
Territoriale  
d'inclusion  
Jean-Elien Jambon



accompagner vers l'avenir



Pommes issues de Verges responsables


Poisson du jour MSC



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



*Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier*

	lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	SALADE D'ENDIVE FROMAGERE	ASSIETTE DE SALAMI ET SON BEURRE	<b>CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE</b>	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE CAESAR (SALADE VERTE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS)
	TAJINE DE LEGUMES	CUBES DE COLIN ET SAUMON SAUCE HOLLANDAISE	HAMBURGER	GALETTE VEGGIE SAUCE TOMATE	ROTI DE BOEUF SAUCE ECHALOTE
	BLE AUX EPICES	RIZ PILAF	FRITES	POELEE DE HARICOTS PERSILLES	POELEE DE LEGUMES
	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	KIRI		 <b>SAINT NECTAIRE AOP</b>	
		FRUIT DE SAISON	ANANAS FRAIS	BROWNIE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
		FRIAND AU FROMAGE			
		STEAK HACHE DE VEAU GRILLE			
		PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE			
		FRUIT DE SAISON			



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION  
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance  
Capital de 1 000 000€  
RCS Lille Métropole : 477 181 010  
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul





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



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)



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.

## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de Coutras



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

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

### Repas Mexique



	lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>	<i>Sévin</i>
	TOURIN A LA TOMATE	<b>BETTERAVE BIO AU SURIMI</b>	SALADE MEXICAINE	POTAGE DE LÉGUMES	RADIS AU BEURRE
	DHAL DE LENTILLES	GRILLADE DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	TORTILLA AU BŒUF (GALETTE DE MAÏS)	TARTE AU POTIRON	MAREE DU JOUR ET SA SAUCE OSEILLE
	AUX LEGUMES D'HIVER	PUREE DE PATATES DOUCES	SALADE VERTE	SALADE VERTE	DUO CAROTTES ET PANAI
	EDAM		BUCHETTE DE CHEVRE		
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	SALADE D'ANANAS ET NOIX DE COCO RAPEE	PANNA COTTA	GATEAU MARBRE ET SA CREME ANGLAISE
			SALADE DE HARICOTS VERTS		
			PATES CARBONARA (À LA VOLAILLE)		
			PETITS SUISSES AUX FRUITS		

*Vuy conforme*

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

## Restaurant EPMSD Jean-Elien JAMBON de 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




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)



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

Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Fêtons les	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>	<i>Sévrin</i>
	<b>SALADE VERTE BIO A L'EMMENTAL</b>	TABOULE DU CHEF	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	RADIS AU BEURRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	GALETTE VEGGIE FROMAGERE	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	TAJINE DE LEGUMES D'HIVER	BRANDADE DE POISSON
	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>RIZ BIO PILAF</b>	 <b>CANTAL AOP</b>	SALADE VERTE
	YAOURT AUX FRUITS	TOME NOIRE	MOUSSE AUX FRUITS ROUGES	TARTE AUX FRUITS	FROMAGE DE CHEVRE
		FRUIT DE SAISON (BANANE)			<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
			AVOCAT VINAIGRETTE		
			QUICHE AU THON		
			<b>SALADE VERTE BIO</b>		
			FROMAGE BLANC AU SUCRE		

*Vu, conforme*  
