



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUITRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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

	lundi 09 septembre fêtons les Alain	mardi 10 septembre fêtons les Inès	mercredi 11 septembre fêtons les Adelphé	jeudi 12 septembre fêtons les Apollinaire	vendredi 13 septembre fêtons les Aimé
DÉJEUNER	SALADE DE BETTERAVE	CREPE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CELERI RAVE BIO REMOULADE	COURGETTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	POISSON MSC ET SON CITRON	CHILI SIN CARNE	COTE DE PORC GRILLEE
	SALADE VERTE	POEELE DE COURGETTES BIO	BLE BIO AUX LEGUMES	RIZ IGP DE CAMARGUE	LENTILLES BIO ET CAROTTES
	YAOURT BIO À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET AU CAMEL (AU LAIT BIO)	ECLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE AOP
DÎNER		SALADE DE BETTERAVE	CREPE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE	
		RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	POISSON MSC ET SON CITRON	
		SALADE VERTE	POEELE DE COURGETTES BIO	BLE BIO AUX LEGUMES	
		YAOURT BIO À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET AU CAMEL (AU LAIT BIO)	

Légende :

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Va, conforme

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/restaurantepmsjedanlienjambon>

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



Repas Automne

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
	fêtons les Constant	fêtons les Thèle	fêtons les Hermann	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul
DÉJEUNER	SALADE FROMAGERE	MELON	SALADE DE PERLES AUX OEUFS SURS ET OIGNONS ROUGES	TOMATE BIO (JARDIN DE LA MENOUE) AU MAIS Bio	SALADE VERTE MIMOLETTE ET CROUTONS
	BOULETTES VEGGIE	CORDON BLEU	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	QUICHE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE ET SON CITRON
	SEMOULE BIO / LEGUMES DU SOLEIL ET POIS CHICHES Bio	PUREE AUX POMMES DE TERRE BIO Bio	POELEE DE HARICOTS BEURRE, CHAMPIGNONS, POTIRON	SALADE VERTE	PIPERADE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO Bio	FROMAGE AOP	FRUIT DE SAISON BIO Bio	GLACE
			Repas Automne		
DÎNER		SALADE FROMAGERE	MELON	SALADE DE PERLES AUX OEUFS SURS ET OIGNONS ROUGES	
		BOULETTES VEGGIE	CORDON BLEU	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	
		SEMOULE BIO / LEGUMES DU SOLEIL ET POIS CHICHES Bio	PUREE AUX POMMES DE TERRE BIO Bio	POELEE DE HARICOTS BEURRE, CHAMPIGNONS, POTIRON	
		FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO Bio	SALADE DE FRUITS AUTOMNALE	

Légende :

Produits Bio **Bio**

Pêche durable

Produits Labellisés

Vu, conforme

Menus validés. 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 - COLTRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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



Recette Rencontres du Goût

	lundi 07 octobre fêtons les Serge	mardi 08 octobre fêtons les Pélagie	mercredi 09 octobre fêtons les Denis	jeudi 10 octobre fêtons les Ghislain	vendredi 11 octobre fêtons les Firmin
DÉJEUNER	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	OEUF MAYONNAISE	TOMATE MOZZARELLA	SALADE VERTE, CROÛTONS ET MAÏS
	PIZZA VEGGIE	CERVELAS ORLOFF	SAUTE DE VEAU MARENGO	OMELETTE A LA CIBOULETTE (AUX OEUFS BIO)	POISSON MSC PANÉ ET SONT CITRON
	SALADE VERTE BIO	PUREE DE POIS CASSES	CAROTTES BIO A LA CREME	POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRONS	FROMAGE AOP	LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS BIO	LAITAGE
	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE PERDU AUX POMMES
DINER	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	OEUF MAYONNAISE	
	PIZZA VEGGIE	PIZZA VEGGIE	CERVELAS ORLOFF	SAUTE DE VEAU MARENGO	
	SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE BIO	PUREE DE POIS CASSES	CAROTTES BIO A LA CREME	
	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRONS	FROMAGE BLANC BIO A LA CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Un conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUITRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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

	lundi 14 octobre fêtons les Juste	mardi 15 octobre fêtons les Thérèse d'Avila	mercredi 16 octobre fêtons les Edwige	jeudi 17 octobre fêtons les Baudoin	vendredi 18 octobre fêtons les Luc
DÉJEUNER	SALADE DE CHOU BLANC BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CAROTTE BIO ET COURGETTE VINAIGRETTE	CELERI BIO REMOULADE
	SPAGHETTI A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE VOLAILLE LABEL ROUGE A LA CREME	PARMENTIER GRATINE (RECETTE DU CHEF)	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE	BLANQUETTE DE POISSON MSC
	ET FROMAGE RAPE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ IGP DE CAMARGUE
	GLACE	LAITAGE	COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE AOP	YAOURT BIO (FERME DES JAROUILLES)
		FRUIT DE SAISON BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
DÎNER		SALADE DE CHOU BLANC BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	
		SPAGHETTI A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE VOLAILLE LABEL ROUGE A LA CREME	PARMENTIER GRATINE (RECETTE DU CHEF)	
		ET FROMAGE RAPE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	SALADE VERTE	
		GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	

Légende :

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Vu, conforme

Menus validés.

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 59700 MERIGNAC





RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUITRAS



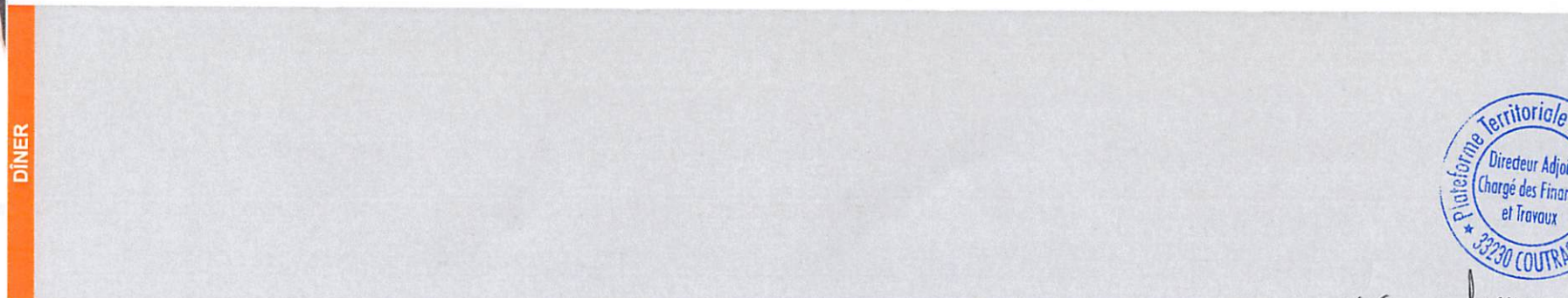
Retrouvez les menus sur le site

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

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

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

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
	fêtons les Céline	fêtons les Elodie	fêtons les Jean de Capistran	fêtons les Florentin	fêtons les Crépin
DÉJEUNER	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE Bio	FRIAND AU FROMAGE	SALADE MIMOSA	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, TOMATE, MAÏS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE Bio
	COTE DE PORC AUX HERBES	GALETTE DE QUINOA SAUCE TOMATE	CHILI CON CARNE	OMELETTE AUX OIGNONS, CHAMPIGNONS (AUX OEUFS BIO) Bio	POISSON MSC ET SON CITRON
	Frites	POELEE DE LEGUMES	RIZ IGP DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE POTIRON BIO Bio
	LAITAGE			FROMAGE AOP	
	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	ENTREMET CAMEL (AU LAIT BIO) Bio	FRUIT DE SAISON BIO Bio	ÉCLAIR A LA VANILLE



Vin conforme

Légende :

Produits Bio **Bio**

Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COLITRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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



Repas Alsace

	lundi 04 novembre fêtons les Charles	mardi 05 novembre fêtons les Sylvie	mercredi 06 novembre fêtons les Bertille	jeudi 07 novembre fêtons les Carine	vendredi 08 novembre fêtons les Geoffroy
DÉJEUNER	CELERI ET CAROTTE BIO REMOULADE	FLAMMENKUCH	ROSETTE AU BEURRE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT
	BOULETTES AU SOJA SAUCE TOMATE		BOEUF MODE	PIZZA AUX LEGUMES	POISSON MSC PANE SAUCE TARTARE
	SPAGHETTIS		CAROTTES BIO BRAISEES	SALADE VERTE	RIZ IGP DE CAMARGUE
	FROMAGE AOP RAPE		YAOURT BIO		
	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTEE ALSACIENNE (POMMES CANNELLE)	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT
	Repas Alsace				
DÎNER	CELERI ET CAROTTE BIO REMOULADE	FLAMMENKUCH	ROSETTE AU BEURRE		
	BOULETTES AU SOJA SAUCE TOMATE		BOEUF MODE		
	SPAGHETTIS		CAROTTES BIO BRAISEES		
	FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTEE ALSACIENNE (POMMES CANNELLE)	BANANE	

Légende :

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Vu, conforme

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Armistice 1918

RESTAURANT EPMSD JEAN ÉLIEN JAMBON - COUTRAS



Retrouvez les menus sur le site

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



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

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
DÉJEUNER	FERIE	fêtons les Christian POTAGE DE LEGUMES BIO TARTIFLETTE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	fêtons les Brice SALADE VERTE AU SURIMI ET CROUTONS SAUTE DE BOEUF CHAMPIGNONS ET CAROTTES RIZ IGP DE CAMARGUE YAOURT BIO	fêtons les Sidoine SALADE DE COEURS DE PALMIERS FILET DE POISSON MSC ET CITRON POEELE DE LEGUMES FROMAGE AOP BANANE	fêtons les Albert CAROTTES BIO RAPEES OMELETTE AUX OIGNONS (AUX OEUFS BIO) POMMES SAUTEES LIEGEOIS VANILLE
	DÎNER		PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS STEAK HACHE AU BOEUF GRILLE CORDIALE DE LEGUMES YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES BIO TARTIFLETTE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AU SURIMI ET CROUTONS SAUTE DE BOEUF CHAMPIGNONS ET CAROTTES RIZ IGP DE CAMARGUE YAOURT BIO

Légende :

Produits Bio

Pêche durable

Produits Labellisés

Vu conforme

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

