

Menus

Restauration municipale



Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, bio et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises.
Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) sont bio.

* : Viande de bœuf ou de veau française.

Avril 2019	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 01/04/19 au 06/04/19	Potage de poireaux bio Rôti de dinde au bleu** Haricots beurre Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Carbonnade** de bœuf* Coquillettes bio Fromage Flan caramel	Crème de cresson** Côte de porc Petits pois Fromage Fruit de saison bio	Salade bio pois chiches ** Gnocchis de pommes de terre bio gratinés à la napolitaine** Fromage Gâteau maison au yaourt et aux pommes**	Salade strasbourgeoise** Calamars à la romaine** Salade bio Fromage Yaourt vanillé bio	Potage Andouillette Galettes de légumes Fromage Riz au lait
Du 08/04/19 au 13/04/19	Salade de quinoa bio ** Gratin d'avril** Fromage Fruit de saison bio	Lentilles bio , tomates et haricots rouges Omelette nature bio Salade bio Fromage Crème pâtissière au chocolat**	Chou chinois Irish tew** Fromage Yaourt Péchalou bio	Potage de carottes bio Poisson pané Epinards bio béchamel Fromage Fruit de saison	Salade bio , maïs, thon Poulet rôti Frites bio Fromage Liégeois	Potage Jambon à braiser Choux de Bruxelles Fromage Fruit du vergers et galette
Du 15/04/19 au 20/04/19	Salade indienne** Sauté de veau* aux olives** Blé bio Fromage Mousse au chocolat	Potage de légumes bio au kiri Poisson sauce aux poivrons rouges** Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , crevettes et soja Croziflette** Fromage Compote bio	Taboulé bio ** Escalope de dinde Carottes persillées bio Fromage Fromage blanc sucré bio	Salade bio au gouda Saucisse de Toulouse Pois cassés Fromage Fruit de saison bio	Potage Gigot d'agneau Haricots blancs Fromage Chou à la crème
Du 22/04/19 au 27/04/19	FÉRIÉ (lundi de Pâques)	Salade bio d'agrumes** Mouclade de la mer** Riz bio Fromage Crème dessert	Soupe de fèves Poulet rôti Haricots verts bio Fromage Fruit de saison bio	Salade bio monégasque** Beignets de chou fleur * à la mexicaine** Fromage Yaourt aromatisé bio	Radis bio Steak haché* Pommes sautées Fromage Éclair	Potage Endives au jambon à la béchamel et gratinées Fromage Gâteau de semoule

MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIER
MENUS AVRIL 2019
RAPPEL

➡ **Toutes les boîtes contenant des aliments doivent être vidées et rincées après chaque utilisation.**

➡ Le conteneur doit obligatoirement être remis en main propre au bénéficiaire.

➡ Si vous avez du retard, penser à prévenir le service de la restauration en cuisine centrale
(Mme Chaulet au 05/53/53/27/92), le repas peut vous être livré exceptionnellement jusqu'à 13 heures.

Merci de votre compréhension

- ** **Rôti de dinde au bleu** : avec crème fraîche.
- ** **Carbonnade de bœuf** : sauté de bœuf cuisiné à la bière, pain d'épices, moutarde, cassonade.
- ** **Crème de cresson** : avec P. de terre, cresson et crème fraîche.
- ** **Salade de pois chiches** : Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.
- ** **Gnocchis gratinés à la napolitaine** : pâtes de pommes de terre cuisinées à la tomate et fromage râpé.
- ** **Gâteau maison au yaourt et aux pommes** : farine, sucre, levure, yaourt nature, œufs entiers, beurre, crème fraîche et arôme vanille.
- ** **Salade strasbourgeoise** : P. de terre, rondelles de saucisses de Strasbourg et dés de tomates en vinaigrette.
- ** **Calamars à la romaine** : anneaux de calamars enrobés d'une fine pâte à beignets.
- ** **Salade de quinoa** : avec des tomates.
- ** **Gratin d'avril** : pommes de terre, fèves, carottes, chou fleur, lait, fromage râpé.
- ** **Crème pâtissière** : avec des œufs et du lait.
- ** **Irish Tew** : ragoût d'agneau cuisiné avec oignons, pommes de terre et poireaux.
- ** **Salade indienne** : chou blanc râpé et carottes râpées, fèves et dés de pommes.
- ** **Sauté de veau aux olives** : avec de la tomate.
- ** **Poisson sauce poivrons rouges** : avec oignons, poivrons rouges et crème fraîche.
- ** **Croziflette** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinées avec oignons, lait, crème fraîche, reblochons, vin blanc, muscade, bouillon volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf) et fromage râpé.
- ** **Taboulé** : avec des tomates.
- ** **Salade d'agrumes** : salade, segments de pamplemousses, d'oranges et de mandarines.
- ** **Mouclade de la mer** : dés de colin, moules décortiquées, dés de courgettes, lait et crème fraîche.
- ** **Salade monégasque** : haricots verts, tomates, poivrons jaunes, dés de gruyère, échalotes et ciboulette.
- ** **Beignets de chou fleur à la mexicaine** : chou fleur en beignet, maïs, poivrons, courgettes, sauce tomate, épices.

Service de la restauration municipale : 05/53/53/27/92 (cuisine centrale) ou 05/53/35/57/52 (mairie)