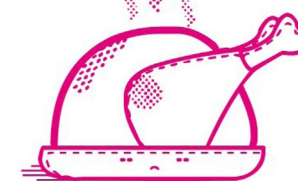


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



Décembre 2021	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 06/12/21 au 11/12/21	Salade bio péruvienne* Croziflette* Fromage Compote bio	Potage St-Germain* bio Paupiettes de veau à la moutarde* et ses petits légumes Fromage Fruit de saison	Choux rouges bio Œufs durs Carottes bio à la Mornay* Fromage Gâteau basque	Salade bio , avocat et crevettes Tajine d'agneau* Semoule bio Fromage Yaourt aromatisé bio	Potage espagnol* Poisson sauce citron Brocolis Fromage Fruit de saison bio	Potage Endives au jambon à la béchamel Fromage Pâtisserie
Du 13/12/21 au 18/12/21	Salade bio , dés de pomme et ananas Carbonnade de bœuf* Coquillettes bio Fromage Flan caramel	Soupe de pommes de terre et carottes bio Poisson pané Epinards béchamel Fromage Fruit de saison	Salade de quinoa bio aux fèves Purée fromagère* Fromage Yaourt nature sucré bio	Potage de légumes Côte de porc Choux fleurs bio Fromage Fruit de saison bio	* Repas festif * Mousse de foie de canard Fondant de poulet farci* et sa sauce aux cèpes* Pommes pin Fromage Pâtisserie	Potage Boudin blanc Gratin d'asperges Fromage Pâtisserie
Du 20/12/21 au 25/12/21	Céleri bio rémoulade Blanquette* de veau** Riz bio Fromage Fromage blanc sucré	Potage de courgettes Poisson sauce poivrons rouges Carottes persillées bio Fromage Fruit de saison bio	Salade, petits pois, maïs Macaronis bio au roquefort* Fromage Compote bio	Potage à la tomate et vermicelle Chipolatas du Périgord Pois cassés bio Fromage Fruit de saison	Menu de fêtes Saumon fumé Rosbif* sauce foie gras* Flan de légumes et châtaignes* Fromage Pâtisserie	FÉRIÉ (Noël)
Du 27/12/21 au 01/01/22	Salade bio et mimolette Tripes au vin blanc Pommes vapeur Fromage Fruits du verger et sa galette	Potage de poireaux bio et pommes de terre Sauté d'agneau aux olives* Salsifis Fromage Mousse au chocolat	Pâté en croûte Cappelletti à la ricotta* bio Fromage Fruit de saison bio	Potage de potimarron Poisson sauce à l'estragon Galettes de légumes Fromage Île flottante	Menu de fêtes Feuilleté de St-Jacques Magret de canard du Périgord sauce au poivre Pommes Anna Fromage Pâtisserie	FÉRIÉ (jour de l'An)

bio : Produit issu de l'agriculture biologique / : Plat fait maison

Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, bio et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises et/ou labellisées.
La viande de bœuf et de veau est française. Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) sont bio .

Service de la restauration municipale : 05.53.35.57.26 ou mairie : 05.53.35.57.52

SUITE AU DOS →



MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIERES

MENUS Décembre 2021

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 qui déjeune à réception.
- ➔ Si vous avez du retard, penser à prévenir le service de la restauration en cuisine centrale (Mme Chaulet au 05/53/35/57/26), le repas peut vous être livré exceptionnellement jusqu'à 13 heures.

- * **Salade péruvienne** : salade, haricots rouges, maïs, fèves et graines de tournesol.
- * **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), fromage râpé.
- * **Potage St-Germain** : pommes de terre, pois cassés, carottes, oignons, beurre, bouillon de volaille(contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- * **Paupiettes de veau à la moutarde** : cuisinées avec des oignons, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), crème fraîche, moutarde à l'ancienne.
- * **Carottes à la Mornay** : carottes en béchamel et emmental râpé.
- * **Tajine d'agneau** : agneau, oignons, miel, amandes effilées, abricots secs ,raisins secs, pois chiches, olives, tomates, carottes, navets, épices couscous ou raz el hanout (poivre, piment doux, carvi, ail, coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin).
- * **Potage espagnol** : oignons, pommes de terre, tomates, concentré de tomate, poivrons rouges, huile d'olive.
- * **Carbonnade de bœuf** : bœuf cuisiné avec oignons, bière, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), carottes, pain d'épices, moutarde, baies de genièvre, cassonade.
- * **Purée fromagère** : Purée de P. de terre, lait, muscade, fromage râpé.
- * **Fondant de poulet farci** : poulet farci avec de la viande de canard fumé, de la viande de dinde, de l'emmental et des cèpes.
- * **Sauce aux cèpes** : avec de la crème fraîche.
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri en branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- * **Macaronis au roquefort** : avec oignons, lait, beurre,crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Sauce au foie gras** : avec foie gras, crème fraîche, vin blanc et champignons.
- * **Flans de légumes aux châtaignes** : avec oignons, courgettes, artichauts, carottes jaunes, cèpes, châtaignes et emmental.
- * **Sauté d'agneau aux olives** : agneau cuisiné avec des oignons, tomates, olives noires et vertes.
- * **Cappelletti à la ricotta**: pâtes fraîches farcies aux épinards, emmental et fromage blanc de vache cuisinées avec lait,crème fraîche, oignons, parmesan.

Pendant la période de la COVID 19
LES MENUS POURRONT CHANGER EN FONCTION
DE L'APPROVISIONNEMENT ET DES JOURS DE LIVRAISON DE NOS FOURNISSEURS