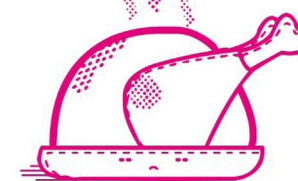


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI |
|------------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| Du 30/01/23 au 04/02/23 | Soupe de courgettes au kiri 🏠 Veau** à la moutarde* 🏠 Salsifis et carottes 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison | Pâté et cornichons Cordon bleu Haricots beurre 🏠 Fromage Compote 🌿bio | Salade pépinette* 🏠 Gratin de pommes de terre, potimarrons et fèves* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio | La Chandeleur Soupe de légumes 🌿bio 🏠 Cassolette bretonne* 🏠 Fromage Crêpe au sucre | Carottes râpées 🌿bio 🏠 Choucroute garnie 🏠 Fromage Yaourt nature sucré 🌿bio | Potage 🏠 Cuisse de pintade Pommes dauphine Fromage Île flottante |
| Du 06/02/23 au 11/02/23 | Soupe de poireaux 🏠 Escalope de volaille Petits pois 🌿bio Fromage Fruit de saison | Salade 🌿bio , maïs et haricots rouges 🏠 Hachis florentin* 🏠 Fromage Tarte aux pommes | Chou chinois 🌿bio 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés 🌿bio 🏠 Fromage Fromage blanc sucré | Potage de tomate et vermicelle 🏠 Blanquette de la mer* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio | Salade basque* 🏠 Boeuf** bourguignon* 🏠 Pâtes tortis 🌿bio Fromage Compote 🌿bio | Potage 🏠 Calmars à la romaine* Salade Fromage Pâtisserie |
| Du 13/02/23 au 18/02/23 | Batavia, avocat, surimi 🏠 Petit salé aux lentilles 🌿bio 🏠 Fromage Crème dessert | Soupe de carottes 🌿bio 🏠 Poisson citronné* 🏠 Cordiale de légumes Fromage Fruit de saison | Céleri rémoulade* 🏠 Colombo de dinde* 🏠 Semoule 🌿bio Fromage Flan caramel 🌿bio | Potage de fèves 🏠 Raviolis de légumes 🌿bio gratinés* Fromage Fruit de saison 🌿bio | Salade 🌿bio et mimolette 🏠 Steak haché** Pommes sautées Fromage Liégeois | Potage 🏠 Jambon braisé Choux de Bruxelles 🏠 Fromage Fruits du verger/galette |
| Du 20/02/23 au 25/02/23 | Salade 🌿bio pois chiches* 🏠 Purée fromagère* 🏠 Fromage Clafoutis à l'ananas* 🏠 | Potage de citrouille 🏠 Veau** aux champignons* 🏠 Printanière de légumes Fromage Fruit de saison 🌿bio | Mâche, betteraves 🌿bio 🏠 Côte de porc du Périgord Macaronis gratinés 🌿bio 🏠 Fromage Éclair | Crème Choisy* 🏠 Poisson sauce safranée* 🏠 Brocolis 🌿bio Fromage Fruit de saison | Salade, dés de bleu, dés de poires et noix 🏠 Poulet basquaise* 🏠 Riz 🌿bio Fromage Compote 🌿bio | Potage 🏠 Paupiettes de lapin Sauce au poivre 🏠 Blettes Fromage Pâtisserie |

🌿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 . Pain 🌿bio tous les mardi, mercredi et vendredi.

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 février 2023

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.

- * **Veau à la moutarde** : sauté de veau cuisiné avec oignons, moutarde et crème fraîche.
- * **Salade pépinette** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomate, poivrons, maïs et olives.
- * **Gratin de pommes de terre, potimarrons et fèves** : avec oignons, pommes de terre, potimarrons, fèves, lait, crème fraîche, fromage râpé, ail et persil.
- * **Cassoulette bretonne** : dés de colin, moules, crevettes, pommes de terre, endives, lait, crème fraîche, spigol (mélange d'épices : curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri) et fromage râpé.
- * **Hachis florentin** : purée de pommes de terre, épinards, lait et fromage râpé.
- * **Blanquette de la mer** : poisson blanc, moules, crevettes, champignons, poireaux, pommes de terre, carottes, lait, crème fraîche, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- * **Salade basque** : salade, jambon sec et dés de fromage de brebis.
- * **Boeuf bourguignon** : avec oignons, carottes et concentré de tomate.
- * **Calamars à la romaine** : anneaux de calamars enrobés d'une fine pâte à beignet.
- * **Poisson citronné** : avec beurre et citron.
- * **Colombo de dinde** : sauté de dinde cuisiné avec oignons, tomates et épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).
- * **Raviolis de légumes gratinés** : raviolis farcis aux épinards, carottes, poivrons, oignons, concentré de tomate, huile d'olive et colza, muscade, basilic et emmental râpé, (traces d'œuf).
- * **Salade pois chiches** : Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.
- * **Purée fromagère** : purée de pommes de terre, lait, ciboulette, muscade, fromage râpé.
- * **Clafoutis à l'ananas** : farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème, arôme naturel de vanille et ananas.
- * **Veau aux champignons** : sauté de veau cuisiné avec oignons, crème fraîche et champignons.
- * **Crème Choisy** : pommes de terre, laitue, crème fraîche et oignons.
- * **Poisson sauce safranée** : avec oignons, beurre, jus du poisson, crème, vin blanc, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .
- * **Poulet basquaise** : avec oignons, tomates, poivrons rouges, olives noires, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), huile d'olive et basilic.

Pendant la période de la COVID 19

LES MENUS POURRONT CHANGER EN FONCTION

DE L'APPROVISIONNEMENT ET DES JOURS DE LIVRAISON DE NOS FOURNISSEUR