



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



Janvier 2022	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 03/01/22 au 08/01/22	Salade bio , endives, dés de pommes et noix Spaghettis bio à la bolognaise* Fromage Galette des Rois	Potage St-Germain* Cassolette du nord au sarrasin bio * Fromage Fruit de saison bio	Chou chinois Sauté de veau** à la moutarde* Carottes persillées bio Fromage Flan pâtissier	Mâche, betteraves bio Poisson sauce moullade* Riz bio Fromage Fromage blanc sucré bio	Potage de citrouille bio Côte de porc Haricots verts Fromage Fruit de saison bio	Potage Confit de canard Pommes sautées Fromage Pâtisserie
Du 10/01/22 au 15/01/22	Crème de poireau bio Sauté de bœuf** à l'australienne* et ses légumes Fromage Fruit de saison bio	Salade bio péruvienne* Macaronis bio à l'italienne* Fromage Compote bio	Soupe de carottes bio Escalope de dinde Petits pois Fromage Fruit de saison bio	Salade de quinoa bio Cassolette bretonne* Fromage Yaourt aromatisé bio	Salade bio , avocat et œufs durs Cassoulet * à la saucisse du Périgord Fromage Mousse au chocolat	Potage Rôti de veau** Blettes au jus Fromage Île flottante
Du 17/01/22 au 22/01/22	Salade bio d'agrumes* Couscous au poulet et merguez* Semoule bio Fromage Petit Suisse	Soupe de potiron bio Poisson beurre nantais* Cordiale de légumes Fromage Fruit de saison bio	Céleri bio rémoulade Steak haché** Purée de pommes de terre Fromage Compote bio	Salade bio , fèves et soja Lasagnes de légumes* Fromage Yaourt nature sucré bio	Batavia bio au bleu Rôti de porc du Périgord Frites Fromage Liégeois	Potage Choux farcis Carottes et lardons Fromage Pâtisserie
Du 24/01/22 au 29/01/22	Carottes râpées bio Blanquette *de veau** Riz bio Fromage Crème dessert	Tourin à la tomate et vermicelle Poisson pané Épinards béchamel Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , petits pois et poivrons Crozets aux champignons* Fromage Flan caramel bio	Potage de légumes bio Poulet rôti bio Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Choux rouges bio Jambon blanc Pommes de terre façon raclette* Fromage Compote bio	Potage Sauté de lapin à la niçoise Salsifis 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-CHAMIER
MENUS JANVIER 2022
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.

- * **Spaghettis à la bolognaise** : avec des oignons, du beurre, de la viande hachée de bœuf, de la sauce tomate, du concentré de tomate et du fromage râpé.
- * **Potage St-Germain** : pommes de terre, pois cassés, carottes, oignons, beurre, bouillon de volaille(contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- * **Cassolette du nord au sarrasin** : poireaux, pommes de terre, lait, farine de sarrasin et maroilles.
- * **Sauté de veau à la moutarde** : cuisiné avec oignons, crème fraîche et moutarde.
- * **Sauce mouclade** : avec oignons, moules, crème fraîche et curry.
- * **Sauté de bœuf à l'australienne** : cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (vin rouge, tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel) et fond brun de bœuf (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **Salade péruvienne** : salade, haricots rouges, maïs, fèves et graines de tournesol.
- * **Macaronis à l'italienne** : pâtes cuisinées avec oignons, tomates, coulis de tomate, mozzarella, parmesan, olives vertes et noires, basilic et emmental râpé.
- * **Cassolette bretonne** : colin, moules, crevettes, chou fleur, champignons, brocolis, lait, crème fraîche, spigol (curcuma, piment doux, safran, graines de sésame, moutarde, céleri).
- * **Cassoulet à la saucisse du Périgord** : saucisse du Périgord, oignons, carottes, lardons, saucisson à l'ail, tomates et haricots blancs.
- * **Salade d'agrumes** : salade, segments de mandarines, pamplemousses et oranges.
- * **Couscous** : poulet, merguez (de bœuf et mouton sans porc), carottes, courgettes, poivrons, navets, pois chiches, tomates, oignons, épices à couscous et huile d'olive.
- * **Poisson beurre nantais** : cuisiné avec échalotes, beurre et crème fraîche.
- * **Céleri rémoulade** : à la mayonnaise.
- * **Lasagnes de légumes** : ratatouille, béchamel (lait), fromage râpé.
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, vin blanc et beurre.
- * **Crozets aux champignons** : pâtes de Savoie cuisinées en sauce béchamel (lait), crème fraîche, champignons, muscade, bouillon de volaille(contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), et fromage râpé.
- * **Pommes de terre façon raclette** : pommes de terre avec du fromage à raclette.

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