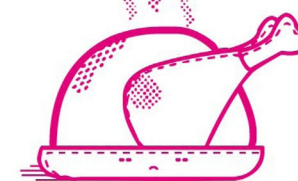


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 01/05/23 au 06/05/23	FÉRIÉ 01 mai	Carottes râpées bio Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage Fromage blanc sucré	Pommes de terre, tomates et cervelas Escalope de dinde Petits pois bio Fromage Cocktail de fruits au sirop	Choux rouges bio en vinaigrette Poisson sauce citron* Blé bio Fromage Éclair	Salade de pépinettes* et fèves Gratin du Larzac* Fromage Compote bio	Potage Boudin noir Purée Fromage Yaourt aux fruits
Du 08/05/23 au 13/05/23	FÉRIÉ 08 mai	Radis Poulet rôti bio Frites Fromage Liégeois	Pizza Cassoulette bretonne* Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , petits pois et poivrons Lasagnes de légumes* Fromage Compote bio	Salade asiatique* Veau** Marengo* Carottes persillées bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Potage Jambon braisé Flageolets verts Fromage Pâtisserie
Du 15/05/23 au 20/05/23	Concombres, ciboulette Spaghettis bio à la bolognaise* Fromage Flan caramel bio	Salade de quinoa bio * Poisson sauce saumon fumé* Brocolis bio Fromage Fruit de saison	Salade bio , haricots rouges et maïs Gratin au petit épeautre* Fromage Compote bio	FÉRIÉ Ascension	Terrine de poisson Cassoulet et sa saucisse du Périgord Fromage Pâtisserie	Potage Cuisse de pintade Choux de Bruxelles Fromage Île flottante
Du 22/05/23 au 27/05/23	Carottes kossambari bio * Sauté de poulet coco* Riz bio Fromage Crème dessert	Saucisson sec / beurre Poisson pané Epinards bio en béchamel Fromage Fruit de saison	Radis bio Paupiette de lapin à la forestière* Purée Fromage Yaourt vanillé bio	Nem de volaille et salade Steak haché** Haricots verts bio Fromage Fruit de saison bio	Salade bio au bleu Rôti de porc du Périgord Pommes rustiques Fromage Mousse au chocolat	Potage Truite meunière Galette de légumes Fromage Pâtisserie
Du 29/05/23 au 03/06/23	FÉRIÉ Lundi de Pentecôte	Salade, avocat, œuf dur et maïs Croziflette* Fromage Compote bio	Tarte au fromage Veau** à la moutarde* Carottes bio et salsifis Fromage Fruit de saison	Tomates en vinaigrette bio Poisson froid/mayonnaise Pommes vapeur Fromage Chou à la crème	Taboulé* bio Escalope de dinde Courgettes sautées Fromage Yaourt nature sucré bio	Potage Palette de porc à la provençale Blettes Fromage Fruits du verger et galette

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 de mai 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.

- * **Sauté de bœuf à l'australienne** : cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel).
- * **Poisson sauce citron** : avec oignons, citron et crème fraîche.
- * **Salade pépinette** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomates, poivrons, maïs, fèves et olives.
- * **Gratin du Larzac** : avec des pommes de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- * **Cassolette bretonne** : dés de colin, moules, crevettes, chou fleur, pommes de terre, lait, crème fraîche, spigol (mélange d'épices : curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri) et râpé.
- * **Lasagnes de légumes** : avec de la ratatouille (dont poivrons) cuisinée à l'huile d'olive, de la béchamel et du fromage râpé.
- * **Salade asiatique** : avec du riz, des miettes de surimi, crevettes, dés de tomates et ananas.
- * **Sauté de veau Marengo** : avec oignons, concentré de tomate et champignons.
- * **Spaghettis à la bolognaise** : avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Salade de quinoa** : avec des dés de tomates, poivrons et olives.
- * **Poisson sauce saumon fumé** : avec oignons, beurre, crème fraîche, saumon fumé, jus du poisson, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .
- * **Gratin au petit épeautre** : avec oignons, pommes de terre, épeautre (variété de céréales de blé), poireaux, lait, fromage râpé et muscade.
- * **Carottes kossambari** : carottes râpées, oignons, menthe, citron, coriandre, sucre, gingembre, vinaigrette à la moutarde.
- * **Sauté de poulet coco** : cuisiné avec oignons, lait de coco, tomate, poivrons, beurre et ciboulette.
- * **Paupiette de lapin à la forestière** : avec oignons, crème fraîche et champignons.
- * **Croziflette** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, crème fraîche, reblochon, muscade, bouillon de légumes (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma) et fromage râpé.
- * **Sauté de veau à la moutarde** : avec oignons, crème fraîche et moutarde.
- * **Taboulé** : avec des dés de tomates et poivrons.