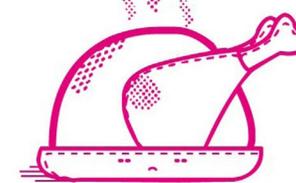


Ville de Coulounieix-Chamiers

# Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Du 06/11/23 au 11/11/23</b>	Salade <b>bio</b> , endives et avocats Bœuf**à l'australienne* Fromage Petit Suisse	Potage de poireau <b>bio</b> Poisson safrané** Carottes persillées <b>bio</b> Fromage Fruit de saison	Taboulé <b>bio</b> * Omelette au fromage à la provençale** Salade <b>bio</b> Fromage Compote <b>bio</b>	Radis <b>bio</b> Petit salé Potée au chou Fromage Yaourt nature sucré <b>bio</b>	Soupe de fèves Croziflette* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	<b>FÉRIÉ</b>
<b>Du 13/11/23 au 18/11/23</b>	Carottes râpées <b>bio</b> Poisson sauce citron* Riz <b>bio</b> Fromage Flan caramel <b>bio</b>	Salade <b>bio</b> , pommes et ananas Escalope de dinde Petits pois <b>bio</b> Fromage Éclair	Lentilles <b>bio</b> , maïs <b>bio</b> et poivrons Gratin du Larzac* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Salade pépinette* Rôti de porc <b>bio</b> du Périgord Chou fleur <b>bio</b> Fromage Crème dessert	Soupe de citrouille <b>bio</b> Irish tew* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Potage Poitrine de veau farcie sauce tomate Blettes Fromage Pâtisserie
<b>Du 20/11/23 au 25/11/23</b>	Salade <b>bio</b> , fêta, miel et croûtons Poulet rôti <b>bio</b> Frites <b>bio</b> Fromage Yaourt aux fruits	Potage St-Germain* <b>bio</b> Paupiette de lapin à la forestière* et ses petits légumes <b>bio</b> Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Salade <b>bio</b> , surimi et fenouil Steak haché** Pâtes tortis <b>bio</b> Fromage Fromage blanc sucré	Salade <b>bio</b> , haricots rouges et maïs <b>bio</b> Gratin de potimarron et pommes de terre* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Chou chinois <b>bio</b> Blanquette de la mer* Boullgour <b>bio</b> Fromage Gâteau au chocolat*	Potage Andouillette grillée Pommes rostî Fromage Liégeois
<b>Du 27/11/23 au 02/12/23</b>	Potage de courgette <b>bio</b> au kiri Veau**à l'indienne* Salsifis et haricots verts Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Mâche, betteraves <b>bio</b> Jambon blanc Pommes de terre en raclette* Fromage Yaourt vanillé	Soupe de légumes <b>bio</b> Poisson aux poivrons rouges* Brocolis gratinés <b>bio</b> Fromage Fruit de saison	Salade <b>bio</b> au bleu Cassoulet* et sa saucisse du Périgord Fromage Compote <b>bio</b>	Salade de blé <b>bio</b> et fèves * Hachis florentin* Fromage Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Potage Truite meunière Flan de légumes Fromage Fruits du verger et sa 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, boullgour, 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 novembre 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.

- \* **Bœuf à l'australienne** : cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel).
- \* **Poisson safrané** : avec oignons, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri), cidre doux, crème fraîche et ciboulette.
- \* **Taboulé** : avec des dés de tomates et poivrons.
- \* **Omelette au fromage à la provençale** : avec oignons, tomates et olives.
- \* **Croziflette** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, reblochon, bouillon de légumes bio (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma), ciboulette et fromage râpé.
- \* **Poisson sauce citron** : avec du beurre, citron, crème fraîche.
- \* **Gratin du Larzac** : P.de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- \* **Salade pépinette** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomates, poivrons, maïs et olives.
- \* **Irish Tew** : ragoût d'agneau cuisiné avec oignons, pommes de terre, poireaux, carottes et céleri branche.
- \* **Potage St-Germain** : pommes de terre, pois cassés, carottes, oignons, beurre.
- \* **Paupiette de lapin à la forestière** : avec oignons, crème fraîche et champignons.
- \* **Gratin de potimarron et pommes de terre** : avec oignons, pommes de terre, potimarrons, lait, crème fraîche, fromage râpé, ail et persil.
- \* **Blanquette de la mer** : poisson blanc, moules, crevettes, champignons, poireaux, carottes, crème fraîche, bouillon de volaille(contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), et vin blanc.
- \* **Gâteau au chocolat** : chocolat, beurre, œufs, farine, sucre de canne.
- \* **Veau à l'indienne** : cuisiné avec oignons, tomates, raisins, mangue, lait de coco, curry, épices garam masala(graines de coriandre, cumin, cardamome, piment doux, curcuma, muscade, gingembre, girofle, cannelle).
- \* **Pommes de terre en raclette** : oignons, pommes de terre, fromage à raclette.
- \* **Poisson aux poivrons rouges** : oignons, poivrons, crème fraîche, cidre doux et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .(curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .
- \* **Cassoulet** : avec oignons, tomates, carottes.
- \* **Salade de blé et fèves** : avec des dés de tomates, poivrons.
- \* **Hachis florentin** : purée de pommes de terre, épinards, lait et fromage râpé.