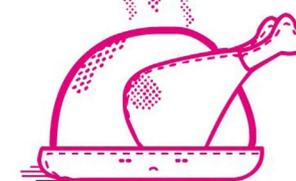


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 03/10/22 au 08/10/22	Salade de pépinettes* 🏠 Sauté de veau** à la moutarde* 🏠 Courgettes gratinées 🌿bio Fromage Fruit de saison	Batavia, haricots rouges et maïs 🏠 Boullgour 🌿bio aux légumes* 🏠 Fromage Yaourt nature sucré 🌿bio	Crêpe au fromage Escalope de dinde Carottes persillées 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Soupe de pommes de terre et potimarron 🏠 Omelette nature Salade 🌿bio Fromage Liégeois	Concombres et gouda 🏠 Poisson pané Frites Fromage Compote 🌿bio	Potage 🏠 Tortellinis 🌿bio à la provençale 🏠 Fromage Pâtisserie
<i>Semaine du goût</i> A la découverte de nouvelles saveurs Du 10/10/22 au 15/10/22	Soupe de carottes 🌿bio, lait de coco et coriandre 🏠 Poulet au chouchen* 🏠 Choux fleurs 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Mâche, salade 🌿bio, endives et cacahuètes 🏠 Calamars à la sétoise* 🏠 Riz 🌿bio Fromage Fromage blanc au miel 🏠	Potage de lentilles corail et patates douces 🏠 Lasagnes aux épinards et fêta* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Batavia 🌿bio, châtaignes, noix, bleu et cantal 🏠 Côte de porc du Périgord Haricots beurre Fromage Gâteau au yaourt * 🏠	Betteraves à l'orange 🏠 Rosbif**sauce madère 🏠 Pommes de terre à la sarladaise 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Potage 🏠 Boudin noir Pommes fruit au four 🏠 Fromage Crème aux œufs
Du 17/10/22 au 22/10/22	Radis 🌿bio Brandade de poisson* 🏠 Fromage Gâteau maison au chocolat* 🏠	Soupe de légumes 🌿bio 🏠 Sauté d'agneau au curry* 🏠 Pois gourmands, salsifis Fromage Fruit de saison	Salade, avocat, thon 🏠 Steak haché** Coquillettes 🌿bio Fromage Yaourt aromatisé 🌿bio	Céleri rémoulade* 🏠 Saucisse du Périgord Potée aux choux 🏠 Fromage Compote 🌿bio	Salade de perles et fèves* 🏠 Gnocchis à la napolitaine gratinés* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Potage 🏠 Rôti de lapin farci aux pruneaux Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie
Du 24/10/22 au 29/10/22	Carottes râpées 🏠 Blanquette* de veau** 🏠 Riz 🌿bio Fromage Flan caramel	Lentilles 🌿bio mimolette 🏠 Beignets de chou fleur à la mexicaine* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Salade, pommes, ananas 🏠 Poulet rôti Pommes sautées Fromage Crème dessert 🌿bio	Potage de poireaux 🌿bio Poisson sauce citron* 🏠 et ses petits légumes 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade 🌿bio au bleu 🏠 Jambon blanc Purée 🏠 Fromage Yaourt aux fruits	Potage 🏠 Moussaka 🏠 Fromage Pâtisserie
Du 31/10/22 au 05/11/22	Soupe de citrouille 🏠 Cordon bleu Petits pois 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison	FÉRIÉ (Toussaint)	Potage St-Germain* 🏠 Cassolette bretonne* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Batavia, fêta, croûtons, miel Sauté de porc andalou* 🏠 Pâtes tortis 🌿bio Fromage Compote 🌿bio	P. de terre, tomates, maïs 🏠 Roulé au fromage Salade 🌿bio Fromage Mousse au chocolat	Potage 🏠 Quenelles de volaille sauce aux champignons 🏠 Semoule 🌿bio Fromage Île flottante

🌿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 octobre 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.

- * **Salade de pépinettes** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomate, poivrons et olives.
- * **Sauté de veau à la moutarde** : avec oignons, moutarde et crème fraîche.
- * **Boulgour aux légumes** : boulgour, sauce tomate, courgettes, poivrons, carottes et navets.
- * **Poulet au chouchen** : sauté de poulet cuisiné avec oignons, carottes, cidre, vin cuit breton et crème fraîche.
- * **Calamars à la sétoise** : cuisinés avec oignons, poivrons, salsifis, bisque de homard, tomate, crème fraîche, soupe méditerranéenne (tomate, pois, poissons, crustacés, mollusques, lait, traces d'œuf, céleri, moutarde, soja) et épices (curcuma, piment doux, safran, coriandre, sésame, gingembre, muscade).
- * **Lasagnes aux épinards et fêta** : avec épinards, fêta, béchamel et fromage râpé.
- * **Gâteau maison au yaourt et à la vanille** : farine, sucre, levure, œufs, yaourt nature, beurre, crème fraîche, extrait de vanille et de gousses de vanille broyées en grains.
- * **Brandade de poisson** : Colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **Gâteau maison au chocolat** : farine, œufs, beurre, chocolat et sucre de canne.
- * **Sauté d'agneau au curry** : avec oignons, beurre, tomate, mangue, lait de coco, pâte de curry (curry, graines de moutarde, fenouil, piment, cumin, cardamome, citron, curcuma, cannelle, coriandre).
- * **Céleri rémoulade** : céleri râpé à la mayonnaise.
- * **Salade de perles et fèves** : pâtes en forme de perles, dés de tomate, poivrons, maïs, olives et fèves.
- * **Gnocchis à la napolitaine gratinés** : pâtes de farine de blé et de pommes de terre cuisinées avec oignons, tomate, concentré et coulis de tomate, huile d'olive et fromage râpé.
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes céleri branche, citron, champignons, vin blanc, crème fraîche et beurre.
- * **Beignets de chou fleur à la mexicaine** : chou fleur en beignet, maïs, poivrons, courgettes, sauce tomate, épices mexicains (graines de coriandre, sésame, paprika, cumin, origan).
- * **Potage St-Germain** : oignons, pommes de terre, carottes, pois cassés, beurre et bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- * **Cassolette bretonne** : colin cuisiné avec oignons, moules, crevettes, chou fleur, brocolis, lait, crème fraîche, ciboulette, épices et fromage râpé.
- * **Sauté de porc andalou** : avec oignons, tomate, olives, poivrons et chorizo.

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