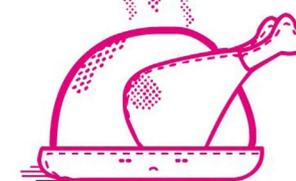


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 05/09/22 au 10/09/22	Melon Poulet basquaise* 🏠 Riz 🌿bio Fromage Yaourt nature sucré 🌿bio	Feuilleté au fromage Poisson à la normande* 🏠 Brocolis 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Salade, haricots rouges et fèves 🏠 Croquets aux champignons* 🏠 Fromage Compote 🌿bio	Pommes de terre et harengs 🏠 Omelette nature Salade 🌿bio Fromage Fromage blanc sucré	Concombres vinaigrette 🏠 Tajine d'agneau* 🏠 Semoule 🌿bio Fromage Fruit de saison	Potage 🏠 Poitrine de veau farcie Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie
Du 12/09/22 au 17/09/22	Salade 🌿bio, petits pois et poivrons 🏠 Hachis florentin* 🏠 Fromage Gâteau de semoule	Tomates 🌿bio à l'emmental 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Pastèque Sauté de dinde aux olives* 🏠 Blé 🌿bio Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes 🌿bio* 🏠 Poisson au curry* 🏠 Carottes persillées 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade 🌿bio basque* 🏠 Steak haché** Frites Fromage Liégeois	Potage 🏠 Lamelles de calamars à la sétoise 🏠 Salsifis Fromage Fruits du verger et galette
Du 19/09/22 au 24/09/22	Lentilles 🌿bio, tomates et maïs 🏠 Cappelletti au fromage 🌿bio* 🏠 Fromage Fruit de saison	Radis 🌿bio Poisson à l'armoricaine* 🏠 et ses petits légumes 🏠 Fromage Flan pâtissier	Salade, avocat, crevettes 🏠 Cordon bleu Petits pois 🏠 Fromage Compote 🌿bio	Concombres, ciboulette 🏠 Paupiettes de veau à la forestière* 🏠 Pommes vapeur 🏠 Fromage Yaourt aromatisé 🌿bio	Quiche lorraine Côte de porc du Périgord Ratatouille à l'huile d'olive Fromage Fruit de saison 🌿bio	Potage 🏠 Émincés de dinde à la moutarde 🏠 Blettes Fromage Pâtisserie
Du 26/09/22 au 01/10/22	Carottes râpées 🏠 Carbonnade* de bœuf** 🏠 Pâtes tortis 🌿bio Fromage Crème dessert	Salade pois chiches* 🏠 Parmentier de courgettes gratiné* 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Taboulé 🌿bio* 🏠 Rôti de porc du Périgord Haricots verts 🏠 Fromage Fromage blanc sucré	Salade au bleu 🏠 Paella au poulet* 🏠 et son riz 🌿bio Fromage Compote 🌿bio	Pâté et cornichons Poisson beurre nantais* 🏠 Chou fleur 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Potage 🏠 Endives au jambon à la béchamel gratinées 🏠 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 septembre 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.

- * **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).
- * **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.
- * **Poisson à la normande** : avec crème fraîche, moules et crevettes décortiquées et vin blanc.
- * **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.
- * **Tajine d'agneau** : agneau, oignons, miel, amandes effilées, abricots secs ,raisins secs, pois chiches, olives, tomates, carottes, navets, épices couscous ou raz el hanout (poivre, piment doux, carvi, ail, coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin).
- * **Hachis florentin** : purée de pommes de terre, épinards, lait et fromage râpé.
- * **Sauté de dinde aux olives** : avec oignons, tomates, et olives.
- * **Poisson au curry** : avec oignons, tomates, crème fraîche, curry et ciboulette.
- * **Salade basque** : salade, jambon sec, dés de brebis.
- * **Cappelletti au fromage**: pâtes fraîches farcies à l'emmental, fromage blanc de vache, épinards cuisinés avec du lait, crème fraîche, oignons et parmesan.
- * **Poisson à l'armoricaine** : avec oignons, bisque de homard, concentré de tomate, crème fraîche, jus du poisson et ciboulette.
- * **Paupiettes de veau à la forestière** : avec oignons, champignons, crème fraîche, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **Carbonnade de bœuf** : bœuf cuisiné avec oignons, bière, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), carottes, pain d'épices, moutarde, baies de genièvre, cassonade.
- * **Salade pois chiches** : Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.
- * **Parmentier de courgettes** : purée de pommes de terre, courgettes,oignons, lait, crème fraîche, muscade, fromage râpé.
- * **Paella au poulet** : riz, poulet, moules, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), chorizo, petits pois, poivrons, tomates et épices.
- * **Poisson beurre nantais** : avec beurre, crème fraîche, citron, vin blanc, jus du poisson et ciboulette.

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