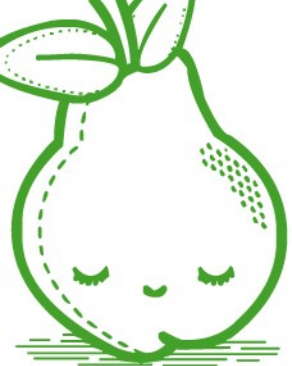


Menus

Restauration municipale



Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, bio et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises. Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) sont bio. Pain bio tous les mardi, mercredi et vendredi.

Avril 2019	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/04/19 au 05/04/19	Potage de poireaux bio Rôti de dinde au bleu** Haricots beurre Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Carbonnade** de bœuf* Coquillettes bio Flan caramel	Crème de cresson** Côte de porc Petits pois Tome noire Fruit de saison bio	Salade bio pois chiches ** Gnocchis bio gratinés à la napolitaine** Gâteau maison au yaourt et aux pommes**	Salade strasbourgeoise** Calamars à la romaine** Salade bio Yaourt vanillé bio
Du 08/04/19 au 12/04/19	Salade de quinoa bio ** Gratin d'avril** Fruit de saison bio	Lentilles bio , tomates et haricots rouges Omelette nature bio Salade bio Crème pâtissière au chocolat**	Chou chinois Irish tew** Yaourt Péchalou bio	Potage de carottes bio Poisson pané Epinards bio béchamel Fruit de saison	<i>Menu proposé par les cm1et cm2 de Pergaud</i> Salade bio , maïs , thon Burger maison** Frites bio Glace bio
Centre de loisirs Du 15/04/19 au 19/04/19	Salade indienne** Sauté de veau* aux olives** Blé bio Mousse au chocolat	Potage de légumes bio au kiri Poisson aux poivrons rouges** Poêlée de légumes Fruit de saison bio	Salade bio , crevettes et soja Croziflette** Compote bio	Taboulé bio ** Escalope de dinde Carottes persillées bio Fromage blanc sucré bio	Salade bio au gouda Saucisse de Toulouse Pois cassés Fruit de saison bio
Centre de loisirs Du 22/04/19 au 26/04/19	FÉRIÉ (lundi de Pâques)	Salade bio d'agrumes** Mouclade de la mer** Riz bio Crème dessert	Soupe de fèves Poulet rôti Haricots verts bio Camembert Fruit de saison bio	Salade bio monégasque** Beignets de chou fleur * à la mexicaine** Yaourt aromatisé bio	Radis bio Steak haché* Pommes sautées Éclair

Service de la restauration municipale : 05/53/53/27/92 (cuisine centrale) ou 05/53/35/57/52 (mairie)

VOIR AU DOS



MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIER MENUS AVRIL 2019

ATTENTION :

Présence (ou traces)de : Fruits à coque, lait, œuf, poisson, mollusques, crustacés, céleri, soja dans :

**Les pâtés en croûte, les pâtés, les friands, les pizzas, les quiches, les feuilletés, les croque-monsieur, les nems et les sauces pour nems, les tartes, les galettes, les crêpes, les beignets, salés ou sucrés, les pains pour hamburgers, les panures, les croûtons, les raviolis, les quenelles, les gnocchis, les cappellettis, les boulettes de soja ou de légumes, les glaces, les gâteaux, la crème pâtissière.
La tomate est souvent présente dans les sautés ou les plats en sauce.**

Présence (ou traces) possible de : Soja dans les céréales bio (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) et les lentilles.

- ** **Rôti de dinde au bleu** : avec crème fraîche.
- ** **Carbonnade de bœuf** : sauté de bœuf cuisiné à la bière, pain d'épices, moutarde, cassonade.
- ** **Crème de cresson** : avec P. de terre, cresson et crème fraîche.
- ** **Salade de pois chiches** : Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.
- ** **Gnocchis gratinés à la napolitaine** : pâtes de pommes de terre cuisinées à la tomate et fromage râpé.
- ** **Gâteau maison au yaourt et aux pommes** : farine, sucre, levure, yaourt nature, œufs entiers, beurre, crème fraîche et arôme vanille.
- ** **Salade strasbourgeoise** : P. de terre, rondelles de saucisses de Strasbourg et dés de tomates en vinaigrette.
- ** **Calamars à la romaine** : anneaux de calamars enrobés d'une fine pâte à beignets.
- ** **Salade de quinoa** : avec des tomates.
- ** **Gratin d'avril** : pommes de terre, fèves, carottes, chou fleur, lait, fromage râpé.
- ** **Crème pâtissière** : avec des œufs et du lait.
- ** **Irish Tew** : ragoût d'agneau cuisiné avec oignons, pommes de terre et poireaux.
- ** **Burger maison** : pain aux graines de sésame, steak haché de bœuf*, salade bio , tomates bio, fromage, cornichons, sauce burger ou ketchup (concentré de tomate, mayonnaise, moutarde).
- ** **Salade indienne** : chou blanc râpé et carottes râpées, fèves et dés de pommes.
- ** **Sauté de veau aux olives** : avec de la tomate.
- ** **Poisson sauce poivrons rouges** : avec oignons, poivrons rouges et crème fraîche.
- ** **Croziflette** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinées avec oignons, lait, crème fraîche, reblochons, vin blanc, muscade, bouillon volaille(contient du céleri, traces possibles de lait, œuf) et fromage râpé.
- ** **Taboulé** : avec des tomates.
- ** **Salade d'agrumes** : salade, segments de pamplemousses, d'oranges et de mandarines.
- ** **Mouclade de la mer** : dés de colin, moules décortiquées, dés de courgettes, lait et crème fraîche.
- ** **Salade monégasque** : haricots verts, tomates, poivrons jaunes, dés de gruyère, échalotes et ciboulette.
- ** **Beignets de chou fleur à la mexicaine** : chou fleur en beignet, maïs, poivrons, courgettes, sauce tomate, épices