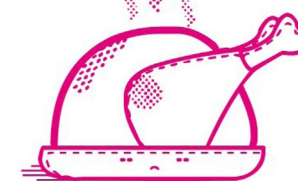


Ville de Coulounieix-Chamiers

# Menus

Restauration municipale



Décembre 2021	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06/12/21 au 10/12/21</b>	Salade <b>bio</b> péruvienne* Croziflette* Compote <b>bio</b>	Potage St-Germain* <b>bio</b> Paupiettes de veau à la moutarde* et ses petits légumes Petit Louis Fruit de saison	Choux rouges <b>bio</b> Œufs durs Carottes <b>bio</b> à la Mornay* Gâteau basque	Salade <b>bio</b> , avocat et crevettes Tajine d'agneau* Semoule <b>bio</b> Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Potage espagnol* Poisson sauce citron* Brocolis Tome noire Fruit de saison <b>bio</b>
<b>Du 13/12/21 au 17/12/21</b>	Salade <b>bio</b> , dés de pomme et ananas Carbonnade de bœuf* Coquillettes <b>bio</b> Flan caramel	Soupe de pommes de terre et carottes <b>bio</b> Poisson pané Epinards béchamel* Fruit de saison	Salade de quinoa <b>bio</b> aux fèves* Purée fromagère* Yaourt nature sucré <b>bio</b>	Potage de légumes Côte de porc Choux fleurs <b>bio</b> Camembert Fruit de saison <b>bio</b>	<b>* Repas festif *</b> Mousse de foie de canard Fondant de poulet farci* et sa sauce aux cèpes* Pommes pin Dessert surprise
<b>Centre de loisirs Jean Sigalas</b>  <b>Du 20/12/21 au 24/12/21</b>	<b>Repas blanc</b> Céleri <b>bio</b> rémoulade* Blanquette de veau* Riz <b>bio</b> Fromage blanc sucré	Soupe de courgettes Poisson aux poivrons rouges* Carottes persillées <b>bio</b> Kiri Fruit de saison <b>bio</b>	Salade, petits pois et maïs Macaronis <b>bio</b> au roquefort* Compote <b>bio</b>	Potage de tomate et vermicelle Chipolatas du Périgord Pois cassés <b>bio</b> St-Paulin <b>bio</b> Fruit de saison	<b>* Repas de Noël *</b> Saumon fumé Rosbif sauce au foie gras* Flan de légumes aux châtaignes* Dessert de Noël
<b>Centre de loisirs de Razac</b>  <b>Du 27/12/21 au 31/12/21</b>	<b>Centre de loisirs de Razac</b>	<b>Centre de loisirs de Razac</b>	<b>Centre de loisirs de Razac</b>	<b>Centre de loisirs de Razac</b>	<b>Centre de loisirs de Razac</b>

**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 ou labellisées.

\*\*Viande de bœuf ou de veau française. Pain **bio** tous les mardi, mercredi et vendredi. Le fromage pourra être modifié selon les arrivages.

**Service de la restauration municipale : 05.53.35.57.26 ou mairie : 05.53.35.57.52**

SUITE AU DOS →



**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 calamars à la romaine, les pains pour hamburgers, les fajitas, les wrap, les tortillas, les panures, les chapelures, les croûtons, les raviolis, les quenelles, les gnocchis, les cappellettis, les boulettes de soja ou de légumes, les cordons bleus, les viandes et volailles farcies, les glaces, les gâteaux, les profiteroles à la crème, la crème pâtissière.

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

Présence de : lait dans les omelettes. La tomate : est souvent présente dans les sautés ou les plats en sauce

- \* **Salade péruvienne :** salade, haricots rouges, maïs, fèves et graines de tournesol.
- \* **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), fromage râpé.
- \* **Potage St-Germain :** pommes de terre, pois cassés, carottes, oignons, beurre, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- \* **Paupiettes de veau à la moutarde :** cuisinées avec des oignons, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), crème fraîche, moutarde à l'ancienne.
- \* **Carottes à la Mornay :** carottes en béchamel et emmental 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).
- \* **Potage espagnol :** oignons, pommes de terre, tomates, concentré de tomate, poivrons rouges, huile d'olive.
- \* **Poisson sauce citron :** avec crème fraîche.
- \* **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.
- \* **Epinards béchamel :** avec du lait. **Salade de quinoa aux fèves :** avec des dés de tomates.
- \* **Purée fromagère :** Purée de P. de terre, lait, muscade, fromage râpé.
- \* **Fondant de poulet farci :** poulet farci avec de la viande de canard fumé, de la viande de dinde, de l'emmental et des cèpes.
- \* **Sauce aux cèpes :** avec de la crème fraîche.
- \* **Céleri rémoulade :** à la mayonnaise. \* **Blanquette de veau :** veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri en branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- \* **Sauce poivrons rouges :** avec oignons, poivrons et crème fraîche.
- \* **Macaronis au roquefort :** avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- \* **Sauce au foie gras :** avec foie gras, crème fraîche, vin blanc et champignons.
- \* **Flans de légumes aux châtaignes :** avec oignons, courgettes, artichauts, carottes jaunes, cèpes, châtaignes et emmental.

**Pendant la période de la COVID 19**

**LES MENUS POURRONT CHANGER EN FONCTION  
DE L'APPROVISIONNEMENT ET DES JOURS DE LIVRAISON DE NOS FOURNISSEUR**