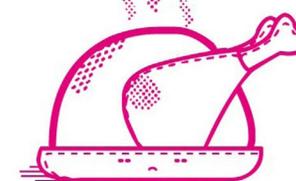


Ville de Coulounieix-Chamiers

# Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30/01/23 au 03/02/23</b>	Soupe de courgettes au kiri 🏠 Sauté de veau** à la moutarde* 🏠 Salsifis et carottes 🌿bio 🏠 Fruit de saison	Pâté et cornichons Cordon bleu Haricots beurre 🏠 Compote 🌿bio	Salade pépinette* 🏠 Gratin de pommes de terre, potimarrons et fèves* 🏠 Fruit de saison 🌿bio	<b>La Chandeleur</b> Potage de légumes 🌿bio 🏠 Cassolette bretonne* 🏠 Crêpe au sucre	Carottes râpées 🌿bio 🏠 Choucroute garnie 🏠 Yaourt nature sucré 🌿bio
<b>Centre de loisirs Du 06/02/23 au 10/02/23</b>	Soupe de poireaux 🏠 Escalope de volaille Petits pois 🌿bio Emmental 🌿bio Fruit de saison	Salade 🌿bio , maïs et haricots rouges 🏠 Hachis florentin* 🏠 Tarte aux pommes	Chou chinois 🌿bio 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés 🌿bio 🏠 Fromage blanc sucré	Potage de tomate et vermicelle 🏠 Blanquette de la mer* 🏠 Fruit de saison 🌿bio	Salade basque* 🏠 Boeuf** bourguignon* 🏠 Pâtes tortis 🌿bio Compote 🌿bio
<b>Centre de loisirs Du 13/02/23 au 17/02/23</b>	Batavia, avocat, surimi 🏠 Petit salé aux lentilles 🌿bio 🏠 Crème dessert	Soupe de carottes 🌿bio 🏠 Poisson citronné* 🏠 Cordiale de légumes Camembert Fruit de saison	Céleri rémoulade 🏠 Colombo de dinde* 🏠 Semoule 🌿bio Flan caramel 🌿bio	Potage de fèves 🏠 Raviolis de légumes 🌿bio gratinés* Fruit de saison 🌿bio	Salade 🌿bio et mimolette 🏠 Steak haché** Pommes sautées Glace
<b>Du 20/02/23 au 24/02/23</b>	Salade 🌿bio pois chiches* 🏠 Purée fromagère* 🏠 Clafoutis à l'ananas* 🏠	Potage de citrouille 🏠 Veau** aux champignons* 🏠 Printanière de légumes St-Moret 🌿bio Fruit de saison 🌿bio	Mâche et betteraves 🌿bio 🏠 Côte de porc du Périgord Macaronis gratinés 🌿bio 🏠 Éclair	Crème Choisy* 🏠 Poisson sauce safranée* 🏠 Brocolis 🌿bio Fruit de saison	Salade, dés de bleu, dés de poires et noix 🏠 Poulet basquaise* 🏠 Riz 🌿bio Compote 🌿bio

🌿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 →

## MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIER MENUS de février 2023

**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 roulés, les croque-monsieur, les nems et les sauces pour nems, les tartes, les galettes, les crêpes, les gaufres, 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 galettes des rois, 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.

\* **Sauté de veau à la moutarde :** avec oignons, moutarde et crème fraîche.

\* **Salade pépinette :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomate, poivrons, maïs et olives.

\* **Gratin de pommes de terre, potimarrons et fèves :** avec oignons, pommes de terre, potimarrons, fèves, lait, crème fraîche, fromage râpé, ail et persil.

\* **Cassolette bretonne :** dés de colin, moules, crevettes, pommes de terre, endives, lait, crème fraîche, spigol (mélange d'épices : curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri) et fromage râpé.

\* **Hachis florentin :** purée de pommes de terre, épinards, lait, crème fraîche et fromage râpé.

\* **Blanquette de la mer :** poisson blanc, moules, crevettes, champignons, poireaux, pommes de terre, carottes, lait, crème fraîche, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).

\* **Salade basque :** salade, jambon sec et dés de fromage de brebis.

\* **Boeuf bourguignon :** avec oignons, carottes et concentré de tomate.

\* **Poisson citronné :** avec beurre et citron.

\* **Céleri rémoulade :** à la mayonnaise.

\* **Colombo de dinde :** sauté de dinde cuisiné avec oignons, tomates et épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).

\* **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).

\* **Salade pois chiches :** Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.

\* **Purée fromagère :** purée de pommes de terre, lait, ciboulette, muscade, fromage râpé.

\* **Clafoutis à l'ananas :** farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème, arôme naturel de vanille et ananas.

\* **Sauté de veau aux champignons :** cuisiné avec oignons, crème fraîche et champignons.

\* **Crème Choisy :** pommes de terre, laitue, crème fraîche et oignons.

\* **Poisson sauce safranée :** avec oignons, beurre, jus du poisson, crème, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).

\* **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.

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