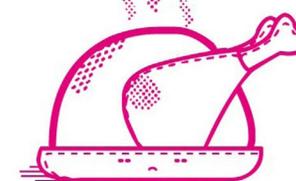


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/05/23 au 05/05/23	FÉRIÉ 01 mai	L'océanie Carottes râpées Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage blanc sucré	Pommes de terre, tomates et cervelas Escalope de dinde Petits pois St-Moret Cocktail de fruits au sirop	Choux rouges en vinaigrette Poisson sauce citron* Blé Éclair	Salade de pépinettes* et fèves Gratin du Larzac* Compote
Du 08/05/23 au 12/05/23	FÉRIÉ 08 mai	Radis Poulet rôti Frites Glace	Pizza Cassoulette bretonne* Fruit de saison	Salade , petits pois et poivrons Lasagnes de légumes* Compote	L'Asie Salade asiatique* Sauté de veau** Marengo* Carottes persillées Yaourt nature sucré
Du 15/05/23 au 19/05/23	Concombres et ciboulette Spaghettis à la bolognaise* Flan caramel	L'Antarctique Salade de quinoa * Poisson au saumon fumé* Brocolis Chanteneige Fruit de saison	Salade , haricots rouges et maïs Gratin au petit épeautre* Compote	FÉRIÉ Ascension	Pont de l'Ascension
Du 22/05/23 au 26/05/23	L'Afrique Carottes kossambari * Sauté de poulet coco* Riz Crème dessert	Saucisson sec / beurre Poisson pané Epinards béchamel Fruit de saison	Radis Paupiette de lapin à la forestière* Purée de pommes de terre Yaourt vanillé	Nem de volaille et salade Steak haché** Haricots verts Emmental Fruit de saison	Salade au bleu Rôti de porc du Périgord Pommes rustiques Glace
Du 29/05/23 au 02/06/23	FÉRIÉ Lundi de Pentecôte	L'Amérique du Nord Salade américaine* Croziflette* Compote	Tarte au fromage Sauté de veau** à la moutarde* Carottes et salsifis Fruit de saison	Tomates vinaigrette Poisson froid/mayonnaise Pommes vapeur Chou à la crème	Taboulé* Escalope de dinde Courgettes sautées Yaourt nature sucré

: Produit issu de l'agriculture biologique / : Plat fait maison

Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

**Viande de bœuf ou de veau française. Pain 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 mai 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 bœuf à l'australienne :** cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel).
- * **Poisson sauce citron :** avec oignons, citron et crème fraîche.
- * **Salade pépinette :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomates, poivrons, maïs, fèves et olives.
- * **Gratin du Larzac :** avec des pommes de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- * **Cassolette bretonne :** dés de colin, moules, crevettes, chou fleur, pommes de terre, lait, crème fraîche, spigol (mélange d'épices : curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri) et râpé.
- * **Lasagnes de légumes :** avec de la ratatouille (dont poivrons) cuisinée à l'huile d'olive, de la béchamel et du fromage râpé.
- * **Salade asiatique :** avec du riz, des miettes de surimi, crevettes, dés de tomates et ananas.
- * **Sauté de veau Marengo :** avec oignons, concentré de tomate et champignons.
- * **Spaghettis à la bolognaise :** avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Salade de quinoa :** avec des dés de tomates, poivrons et olives.
- * **Poisson sauce saumon fumé :** avec oignons, beurre, crème fraîche, saumon fumé, jus du poisson, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).
- * **Gratin au petit épeautre :** avec oignons, pommes de terre, épeautre (variété de céréales de blé), poireaux, lait, fromage râpé et muscade.
- * **Carottes kossambari :** carottes râpées, oignons, menthe, citron, coriandre, sucre, gingembre, vinaigrette à la moutarde.
- * **Sauté de poulet coco :** cuisiné avec oignons, lait de coco, tomate, poivrons, beurre et ciboulette.
- * **Paupiette de lapin à la forestière :** avec oignons, crème fraîche et champignons.
- * **Salade américaine :** salade, avocat, œuf dur et maïs.
- * **Croziflette :** crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, crème fraîche, reblochon, muscade, bouillon de légumes (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma) et fromage râpé.
- * **Sauté de veau à la moutarde :** avec oignons, crème fraîche et moutarde.
- * **Taboulé :** avec des dés de tomates et poivrons.