



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 01/09/22 au 02/09/22				Rentrée scolaire Salade, avocat, soja 🏠 Raviolis de légumes 🌿bio gratinés* Flan caramel	Salade de riz 🌿bio* 🏠 Escalope de dinde Carottes à la crème 🏠 Fruit de saison
Du 05/09/22 au 09/09/22	Melon Poulet basquaise* 🏠 Riz 🌿bio Yaourt nature sucré 🌿bio	Feuilleté au fromage Poisson à la normande* 🏠 Brocolis 🏠 Fruit de saison 🌿bio	Salade, haricots rouges et fèves 🏠 Crozets aux champignons* 🏠 Compote 🌿bio	Pommes de terre et harengs 🏠 Omelette nature Salade 🌿bio Fromage blanc sucré	Concombres vinaigrette 🏠 Tajine d'agneau* 🏠 Semoule 🌿bio St-Moret Fruit de saison
Du 12/09/22 au 16/09/22	Salade 🌿bio, petits pois et poivrons 🏠 Hachis florentin* 🏠 Gâteau de semoule	Tomates 🌿bio à l'emmental 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés 🌿bio 🏠 Fruit de saison	Pastèque Sauté de dinde aux olives* 🏠 Blé 🌿bio Mousse au chocolat	Salade de pâtes 🌿bio* 🏠 Poisson au curry* 🏠 Carottes persillées 🏠 Kiri 🌿bio Fruit de saison	Salade 🌿bio basque* 🏠 Steak haché** Frites Glace
Du 19/09/22 au 23/09/22	Lentilles 🌿bio, tomates et maïs 🏠 Cappelletti au fromage 🌿bio* 🏠 Fruit de saison	Radis 🌿bio Poisson à l'armoricaine* 🏠 et ses petits légumes 🏠 Flan pâtissier	Salade, avocat, crevettes 🏠 Cordon bleu Petits pois 🏠 Compote 🌿bio	Concombres et ciboulette 🏠 Paupiettes de veau à la forestière* 🏠 Pommes vapeur 🏠 Yaourt aromatisé 🌿bio	Quiche lorraine Côte de porc du Périgord Ratatouille à l'huile d'olive Fruit de saison 🌿bio
Du 26/09/22 au 30/09/22	Carottes râpées 🏠 Carbonnade* de bœuf*** 🏠 Pâtes tortis 🌿bio Crème dessert	Salade pois chiches* 🏠 Parmentier de courgettes gratiné* 🏠 St-Paulin Fruit de saison 🌿bio	Taboulé 🌿bio* 🏠 Rôti de porc du Périgord Haricots verts 🏠 Fromage blanc sucré	Salade au bleu 🏠 Paella au poulet* 🏠 et son riz 🌿bio Compote 🌿bio	Pâté et cornichons Poisson beurre nantais* 🏠 Chou fleur 🌿bio 🏠 Pavé demi sel 🌿bio Fruit de saison

🌿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 septembre 2022

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

- * **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 de riz :** avec des dés de tomates.
- * **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.
- * **Salade de pâtes :** avec des dés de tomates.
- * **Poisson au curry :** avec oignons, tomates, crème fraîche, curry et ciboulette.
- * **Salade basque :** salade, jambon sec, dés de brebis.
- * **Cappellettis 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. * **Taboulé :** avec des dés de tomates.
- * **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**