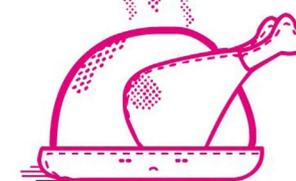


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 30/05/22 au 04/06/22	Salade bio, maïs et haricots rouges Crozziflette* Fromage et fruit de saison	Tomates, lentilles bio et mimolette Escalope de dinde Haricots beurre Fromage et compote bio	Melon Poisson froid/ mayonnaise Pommes vapeur Fromage et yaourt aromatisé bio	Salade de quinoa bio Côte de porc Choux fleurs Fromage et fruit de saison	Concombres bio Sauté de veau** à la flamande* Riz bio Fromage et yaourt nature	Potage Cuisse de pintade Galettes de légumes Fromage et pâtisserie
Du 06/06/22 au 11/06/22	FÉRIÉ	Pastèque Cordon bleu Petits pois bio Fromage et éclair	Radis bio Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage et Fromage blanc sucré	Quiche lorraine Poisson aux poivrons rouges* Carottes persillées bio Fromage et fruit de saison	Tomates, haricots verts Macaronis bio au roquefort* Fromage et compote bio	Potage Jambon braisé Gnocchis de pommes de terre Fromage et pâtisserie
Du 13/06/22 au 18/06/22	Salade bio basque* Esturgeon à l'estragon* Boullgour bio Fromage et fruit de saison	Melon Colombo d'agneau* Printanière de légumes Fromage et crème dessert	Salade bio, maïs, fèves Parmentier de courgettes à l'emmental* Fromage et fruit de saison	Concombres bio à la crème Paella au poulet* Fromage et compote bio	Salade de pâtes bio Chipolatas du Périgord Tomates à la provençale Fromage et mousse au chocolat	Potage Choux farcis à la niçoise Fromage et yaourt aux fruits
Du 20/06/22 au 25/06/22	Pastèque Rôti de porc du Périgord Pois cassés bio Fromage et yaourt nature	Pommes de terre, tomates et cervelas Omelette et ratatouille Fromage et fruit de saison	Radis Blanquette* de veau** Pâtes tortis bio Fromage et flan bio	Taboulé bio et pois chiches Cassolette du Nord* Fromage et fruit de saison	Salade bio au gouda Poisson pané Frites Fromage et liégeois	Potage Cervelas Obernois Brocolis Fromage et fruits du verger
Du 27/06/22 au 02/07/22	Tomates bio Spaghettis bio de la mer* Fromage et fromage blanc sucré	Salade bio à la fête, aux croûtons et au miel Steak haché** bio Haricots verts bio Fromage et tarte à l'abricot	Melon Poulet rôti bio Pommes sautées Fromage et compote bio	Salade bio, maïs bio et soja Polenta bio à l'italienne gratinée* Fromage et fruit de saison	Concombres bio Sauté de porc du Périgord à la normande* et ses petits légumes Fromage et Paris Brest	Potage Truite aux amandes Pommes pin Fromage et pâtisserie
Du 04/07/22 au 09/07/22	Carottes râpées Calamars à la romaine* Salade bio Fromage et yaourt aromatisé bio	Feuilleté au fromage Paupiettes de veau à la moutarde* Courgettes sautées bio Fromage et fruit de saison	Lentilles bio, tomates et fèves Hachis florentin* Fromage et semoule au caramel	Pastèque Jambon blanc Coquillettes bio Fromage et liégeois	Radis Escalope de dinde Petits pois bio Fromage et crème dessert	Potage Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage et 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 et/ou labellisées.

La viande de bœuf et de veau est française. Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boullgour, maïs...) sont bio. Pain bio tous les mardi, mercredi et vendredi.

Service de la restauration municipale : 05.53.35.57.26 ou mairie : 05.53.35.57.52

SUITE AU DOS →



MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIERES

MENUS juin 2022

RAPPEL

- ➔ **Toutes les boîtes contenant des aliments doivent être vidées et rincées après chaque utilisation.**
- ➔ Le conteneur doit obligatoirement être remis en main propre au bénéficiaire qui déjeune à réception.
- ➔ Si vous avez du retard, penser à prévenir le service de la restauration en cuisine centrale (Mme Chaulet au 05/53/35/57/26), le repas peut vous être livré exceptionnellement jusqu'à 13 heures.

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.

Sauté de veau à la flamande : cuisiné avec oignons, champignons, bière, crème fraîche, .

Sauté de bœuf à l'australienne : cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel)

Poisson aux poivrons rouges : avec oignons, poivrons rouges, huile d'olive, cidre, crème fraîche et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).

Macaronis au roquefort : avec oignons, lait, beurre,crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.

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

Esturgeon à l'estragon : poisson cuisiné avec oignons, beurre, lait, crème fraîche, estragon, vin blanc et jus du poisson.

Colombo d'agneau : sauté d'agneau cuisiné avec tomates et épices à colombo (curcuma,graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).

Parmentier de courgettes : purée de pommes de terre, courgettes,oignons, lait, crème fraîche, muscade, fromage râpé.

Paella au poulet : riz, poulet, moules, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), chorizo, petits pois, poivrons, tomate, épices.

Blanquette de veau : veau cuisiné avec poireaux, carottes céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.

Cassolete du nord : pommes de terre, poireaux, endives, lait, beurre, farine de sarrasin, muscade, munster et fromage râpé.

Spaghettis de la mer : cuisinées avec du colin, des fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), des moules, farine, crème fraîche, lait , cidre, ciboulette, oignons et spigol(mélange d'épices :curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri).

Polenta à l'italienne : semoule de maïs, poivrons rouges, courgettes, tomates, origan, lait et fromage râpé.

Sauté de porc à la normande : cuisiné avec oignons, champignons, crème fraîche, dés de pommes et cidre doux.

Calamars à la romaine : anneaux de calamars enrobés d'une fine pâte à beignets.

Paupiettes de veau à la moutarde : avec oignons, crème fraîche et moutarde.

Hachis florentin : purée de pommes de terre, épinards, lait et fromage râpé.

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