



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/05/22 au 03/06/22	Salade bio , maïs et haricots rouges Croziflette* Fruit de saison	Tomates, lentilles bio et mimolette Escalope de dinde Haricots beurre Compote bio	Melon Poisson froid/ mayonnaise Pommes vapeur Yaourt aromatisé bio	Salade de quinoa* bio Côte de porc Choux fleurs Kiri Fruit de saison bio	Concombres bio Sauté de veau** à la flamande* Riz bio Yaourt nature sucré
Du 06/06/22 au 10/06/22	FÉRIÉ	Pastèque Cordon bleu Petits pois bio Éclair	Radis bio Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage blanc sucré bio	Quiche lorraine Poisson aux poivrons rouges* Carottes persillées bio Fruit de saison bio	Tomates et haricots verts Macaronis bio au roquefort* Compote bio
Du 13/06/22 au 17/06/22	Salade bio basque* Esturgeon à l'estragon* Boulgour bio Fruit de saison	Melon Colombo d'agneau* Printanière de légumes Crème dessert bio	Salade bio , maïs et fèves Parmentier de courgettes à l'emmental* Fruit de saison bio	Concombres bio à la crème Paella au poulet* Compote bio	Salade de pâtes* bio Chipolatas du Périgord Tomates à la provençale Mousse au chocolat
Du 20/06/22 au 24/06/22	Pastèque Rôti de porc du Périgord Pois cassés bio Yaourt nature sucré	Pommes de terre, tomates et cervelas Omelette et ratatouille bio Pavé demi sel Fruit de saison	Radis Blanquette* de veau** Pâtes tortis bio Flan bio	Taboulé* bio et pois chiches Cassolette du Nord* Fruit de saison bio	Salade bio au gouda Fish and chips* Glace
Semaine du développement durable Du 27/06/22 au 01/07/22	Tomates vinaigrette bio Spaghettis bio de la mer* Fromage blanc bio au miel	Salade bio à la fête, aux croûtons et au miel Steak haché** bio Haricots verts bio Tarte à l'abricot	Melon Poulet rôti bio Pommes sautées persillées Cantal bio Compote bio	Salade bio , maïs bio et soja Polenta bio à l'italienne gratinée* Fruit de saison bio	Concombres bio Sauté de porc du Périgord à la normande* et ses petits légumes Glace bio
Du 04/07/22 au 07/07/22	Carottes râpées Calamars à la romaine* Salade bio Yaourt aromatisé bio	Feuilleté au fromage Paupiettes de veau à la moutarde* Courgettes sautées bio Fruit de saison	Lentilles bio , tomates et fèves Hachis florentin* Semoule au caramel	Pastèque Jambon blanc Coquillettes bio Glace	Centre de loisirs Radis Escalope de dinde Petits pois bio Crème dessert

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 juin 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

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. **Salade de quinoa :** avec des dés de tomates.

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.

Salade de pâtes : avec des dés de tomates.

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

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

Fish and chips : filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, accompagné de frites.

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