



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 08/04/24 au 13/04/24	Mâche, betteraves bio Sauté de porc à la moutarde* Riz bio Fromage Fromage blanc sucré	Soupe de légumes bio Steak haché** Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Salade bio , mimolette Poulet rôti Coquillettes bio Fromage Compote bio	Potage de poireaux bio au Kiri Poisson sauce citron* Brocolis Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , maïs bio et soja Gnocchis à la napolitaine* Fromage Yaourt aromatisé bio	Potage Rôti de veau** Blettes au jus Fromage Pâtisserie
Du 15/04/24 au 20/04/24	Soupe de courgettes bio Cordon bleu Petits pois bio Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles * bio Cassolette du nord* Fromage Compote bio	Chou rouges râpés bio Chipolatas du Périgord Pois cassés bio Fromage Yaourt nature sucré	Crème de potiron* Goulash de bœuf** Printanière de légumes Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Brandade de poisson Fromage Flan caramel bio	Potage Confit de poule Haricots blancs Fromage Mousse au chocolat
Du 22/04/24 au 27/04/24	Salade bio , petits pois et poivrons Macaronis bio au roquefort* Fromage Compote bio	Potage de carottes bio Poulet rôti bio Haricots verts bio Fromage Fruit de saison	Céleri bio rémoulade* Sauté de veau** aux champignons* Blé bio Fromage Petit Suisse	Tourin à la tomate* Poisson Pané Epinards béchamel bio Fromage Fruit de saison bio	Salade bio au gouda Côte de porc du Périgord Frites bio Fromage Yaourt aux fruits	Potage Omelette aux fines herbes Ratatouille Fromage Pâtisserie
Du 29/04/24 au 04/05/24	Salade bio , dés de pommes et d'ananas Tajine d'agneau* Semoule bio Fromage Fromage blanc sucré	Pépinettes en salade* Poisson à la bordelaise* Carottes persillées bio Fromage Fruit de saison bio	FÉRIÉ (1er mai)	Batavia bio , haricots rouges et fèves Beignets de chou fleur à la mexicaine* Fromage Crème dessert bio	Radis bio Jambon blanc Tartiflette* Fromage Fruits au sirop	Potage Rosbif** Pois gourmands Fromage Île flottante

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, boulgour, 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 de avril 2024

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.

- * **Sauté de porc à la moutarde** : avec oignons, crème fraîche, moutarde, moutarde à l'ancienne, champignons et ciboulette.
- * **Poisson sauce citron** : avec oignons, citron, crème fraîche, épices spigol(curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et ciboulette.
- * **Gnocchis à la napolitaine** : croquettes de P. de terre cuisinées avec oignons, tomates, coulis de tomate, huile d'olive, basilic, ciboulette, herbes de Provence et fromage râpé.
- * **Salade de lentilles** ; avec lentilles, tomates et maïs.
- * **Cassolette du nord** : pommes de terre, poireaux, endives, lait, beurre, farine de sarrasin, muscade, munster et fromage râpé.
- * **Crème de potiron** : avec oignons, pommes de terre, potiron et crème fraîche.
- * **Goulash de bœuf** : avec oignons, tomates, crème fraîche, concentré de tomate et paprika doux.
- * **Macaronis au roquefort** : avec oignons, lait, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Céleri rémoulade** : avec de la mayonnaise.
- * **Sauté de veau aux champignons** : avec oignons, champignons, crème fraîche, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri) et persil.
- * **Tourin à la tomate** : avec oignons, ail, beurre, tomates et petites pâtes en forme de lettres de l'alphabet.
- * **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).
- * **Pépinettes en salade** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomates, poivrons et olives.
- * **Poisson à la bordelaise** : avec oignons, champignons, fond brun de bœuf (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), vin, crème fraîche.
- * **Beignets de chou fleur à la mexicaine** : chou fleur en beignet, maïs, poivrons, courgettes, sauce tomate, épices mexicains (graines de coriandre, graines de sésame, paprika doux, cumin, origan).
- * **Tartiflette** : Pommes sautées, Reblochon, poitrine fumée, oignons, lait et crème fraîche.