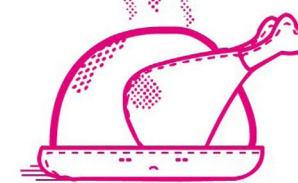


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 04/12/23 au 09/12/23	Salade bio au Munster Choucroute garnie Fromage Compote bio	Potage corail* Macaronis bio à l'italienne* Fromage Fruit de saison bio	Salade de quinoa bio Escalope de dinde Haricots beurre Fromage Petit Suisse	Salade bio, avocat, soja Bœuf** à l'ancienne* Purée Fromage Yaourt nature sucré bio	Soupe de fèves Poisson beurre nantais* Carottes persillées bio Fromage Fruit de saison bio	Potage Boudin blanc au porto Pommes au four Fromage Pâtisserie
Du 11/12/23 au 16/12/23	Saucisson sec/beurre Poisson au saumon fumé* Blé bio Fromage Fruit de saison bio	Batavia bio, endives et bleu Porc à la moutarde* et ses petits légumes Fromage Compote bio	Carottes râpées bio Steak haché** Pommes sautées Fromage Flan caramel bio	Crème de poireaux bio Rougail de légumes* Riz bio et haricots rouges bio Fromage Fruit de saison	Salade bio d'agrumes* Chipolatas du Périgord bio Potée ardéchoise* Fromage Fromage blanc sucré	Potage Magret de canard sauce au poivre vert Pommes grenaille Fromage Île flottante
Du 18/12/23 au 23/12/23	Soupe de poisson* Omelette nature bio Salade bio Fromage Fruit de saison	Céleri bio rémoulade Blanquette* de veau** Coquillettes bio Fromage Yaourt vanillé bio	Mâche, betteraves bio Cassiolette d'automne* gratinée Fromage Liégeois bio	Potage St-Germain* bio Beignets de chou-fleur à la mexicaine* Fromage Fruit de saison bio	Salade bio, conté, noix Fondant de poulet farci sauce foie gras* et son gratin dauphinois Fromage Pâtisserie	Potage Terrine de homard Gigot d'agneau Châtaignes Fromage Pâtisserie
Du 25/12/23 au 30/12/23	« Joyeux Noël » FÉRIÉ	Salade bio, petits pois et poivrons Lasagnes* de légumes bio Fromage Fruits au sirop	Chou rouge râpé bio Petit salé Lentilles bio Fromage Crème dessert bio	Potage de citrouille bio Poisson pané Epinards bio béchamel Fromage Fruit de saison bio	Mousse de canard Sauté de chapon sauce aux cèpes* Pommes festives Fromage Pâtisserie	Potage Feuilleté d'escargots Rosbif** Fagots de haricots verts lardés Fromage Pâtisserie
Du 01/01/24 au 06/01/24	« Bonne année » FÉRIÉ	Salade bio, mimolette Brandade de poisson* Fromage Compote bio	Velouté de carottes bio au kiri Bœuf ** à la thaïlandaise* Poêlée de légumes bio Fromage Fruit de saison	Mâche, endives et haricots rouges bio Raviolis au fromage sauce tomate, parmesan Fromage Gâteau basque	Pizza Rôti de porc du Périgord bio Chou fleur bio Fromage Fruit de saison bio	Potage Pavé de saumon grillé Écrasé de pommes de terre et vitelotte* Fromage Mousse au chocolat

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-CHAMIER

MENUS de décembre 2023

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.

* **Potage corail** : oignons, pommes de terre, lentilles corail, carottes, lait de coco et curry.

* **Macaronis à l'italienne** : cuisinées avec oignons, sauce tomate, coulis de tomate, huile d'olive, basilic, olives vertes et noires, parmesan, mozzarella et fromage râpé.

* **Bœuf à l'ancienne** : ragoût de bœuf avec oignons, pommes de terre, carottes, champignons, crème fraîche, vin blanc, fond brun de bœuf (tomate, traces possibles de lait, soja, céleri).

* **Poisson beurre nantais** : sauce avec jus du poisson, beurre, crème fraîche, citron et ciboulette.

* **Poisson sauce saumon fumé** : avec oignons, crème fraîche, saumon fumé, jus du poisson et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .

* **Porc à la moutarde** : sauté de porc avec oignons, crème fraîche et moutarde.

* **Crème de poireaux** : avec oignons, crème fraîche, pommes de terre et poireaux.

* **Rougail de légumes** : avec oignons, tomates, carottes, potimarron et bouillon de légumes bio (oignons, carottes, potiron, curcuma, sel, arôme naturel de légume).

* **Salade d'agrumes** : salade, segments d'oranges, de mandarines et ananas.

* **Potée ardéchoise** : avec oignons, beurre, pommes de terre, carottes, choux verts, lardons et châtaignes.

* **Soupe de poisson** : colin, bisque de homard, langoustines, crustacés, mollusques, tomates, carottes, poireaux, fenouil, céleri branches, soja, moutarde, beurre, crème fraîche, œufs, épices (origan, curcuma, coriandre, muscade, gingembre, paprika, safran, anis étoilé), croûtons naturels et fromage râpé.

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

* **Cassolette d'automne gratinée** : avec oignons, colin, potimarrons, pommes de terre, patates douces, lait, citron, crème fraîche, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et emmental râpé.

* **Potage St-Germain** : avec oignons, pommes de terre, carottes et pois cassés.

* **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).

* **Fondant de poulet farci sauce foie gras** : avec farce de dinde, champignons, crème fraîche, foie gras et bouillon de volaille bio (poule bio, romarin, oignons, ail, curcuma).

* **Lasagnes de légumes** : ratatouille bio, lait et fromage râpé.

* **Sauté de chapon sauce aux cèpes** : avec oignons, crème fraîche et cèpes.

* **Brandade de poisson** : avec colin, pommes de terre, ail, lait, huile d'olive et persil.

* **Sauté de bœuf à la thaïlandaise** : avec oignons, champignons noirs, carottes, poivrons, pousses de soja, curcuma, muscade, cardamome, épices thaï (citron, piment doux, graines de coriandre, gingembre, cumin, poivrons, cannelle, badiane).

* **Pomme de terre vitelotte** : pomme de terre à la chair violette.