Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus
Restauration municipale

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 04/03/24 au 09/03/24	Salade bio, crevettes et surimi Irish Tew* Fromage Petit suisse	Soupe de courgettes bio Escalope de dinde Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Mâche, betteraves bio et mimolette Steak haché** Pommes sautées Fromage Compote bio	Potage de fèves Lasagnes de légumes* bio Fromage Fruit de saison bio	Salade bio, pommes et d'ananas Spaghettis de la mer* Fromage Crème dessert	Potage Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage Pâtisserie
Du 11/03/24 au 16/03/24	Taboulé* bio Poisson pané Epinards béchamel Fromage Compote bio	Batavia bio, maïs et petits pois Gnocchis à la napolitaine* Fromage Yaourt vanillé bio	Carottes râpées bio Jambon braisé Choux de Bruxelles Fromage Fruit de saison	Salade bio au gouda Poulet rôti bio Frites Fromage Yaourt aux fruits	Velouté de poireaux* bio Cari de porc* Printanière de légumes Fromage Fruit de saison bio	Potage Rosbif** et ses petits légumes Fromage Riz au lait
Du 18/03/24 au 23/03/24	Salade bio, avocat, thon Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage Fromage blanc sucré	Potage St-Germain* bio Beignets de chou fleur à la mexicaine* Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade* bio Poisson safrané* Boulgour bio Fromage Petit Suisse	Pépinettes en salade* Œuf dur Carottes à la crème bio Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , fêta, miel et croûtons Cassoulet* et sa saucisse du Périgord Fromage Compote bio	Potage Tripes au vin blanc Pommes vapeur Fromage Île flottante
Du 25/03/24 au 30/03/24	Crème Choisy* Côte de porc du Périgord Petits pois bio Fromage Fruit des saison bio	Salade bio au chorizo Gratin du pêcheur* Fromage Flan caramel	Soupe de potiron bio Escalope de volaille Haricots verts bio Fromage Fruit de saison	Choux rouges râpés bio Blanquette* de veau** Riz bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Salade bio , soja et poivrons Céréales aux légumes à la sauce tomate et olives* Fromage Liégeois	Potage Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage Pâtisserie
Du 01/04/24 au 06/04/24	**FÉRIÉ**	Tourin tomate, vermicelle Paupiette de lapin aux pruneaux* Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison bio	Batavia bio, haricots rouges et maïs bio Crozets aux champignons* Fromage Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées bio Petit salé Potée au chou Fromage Mousse au chocolat	Salade bio au bleu Filet de cabillaud pané Frites Fromage Tarte au citron	Potage Endives au jambon en béchamel Fromage 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, 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 →

COULOUNIEIX CHAMIERS

MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIERS
MENUS du 04/03/24 au 06/04/24
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.

* **Irish Tew :** ragoût d'agneau cuisiné avec oignons, pommes de terre, poireaux, carottes et céleri branches.
* **Lasagnes de légumes bio :** avec ratatouille bio (avec poivrons), béchamel, 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).
* **Gnocchis à la napolitaine :** croquettes de pommes de terre cuisinées avec oignons, tomates, coulis de tomate, huile d'olive, basilic, ciboulette, herbes de Provence et fromage râpé.
* **Velouté de poireaux :** avec de la crème fraîche.
* **Cari de porc :** avec oignons, beurre, farine, tomates, mangue, lait de coco, pâte de curry (mélange d'épices : curry, graines de moutarde, fenouil, piment, cumin, cardamome, citron, curcuma, cannelle, coriandre).
* **Sauté de bœuf à l'australienne :** cuisiné avec oignons, pommes de terre, patates douces, sauce barbecue (tomate, ketchup, moutarde, vinaigre et miel).
* **Potage St-Germain :** oignons,pommes de terre, pois cassés, carottes et beurre.
* **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). * **Céleri rémoulade :** à la mayonnaise.
* **Poisson safrané :** avec oignons, épices spigol(curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri), cidre doux, crème fraîche et ciboulette. * **Pépinettes en salade :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec de dés de tomate, poivrons, maïs et olives.
* **Crème Choisy :** avec oignons, pommes de terre, laitue et crème fraîche.
* **Gratin du pêcheur :** cubes de colin, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), oignons, champignons, P. de terre, lait, crème fraîche, persil, ciboulette, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et fromage râpé.
* **Blanquette de veau :** veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
* **Céréales aux légumes :** mélange de blé, quinoa rouge et blanc (traces possibles de lait, œuf,soja, céleri, lupin et sésame), cuisiné aux carottes, courgettes, oignons, sauce tomate et olives.
* **Paupiette de lapin aux pruneaux :** cuisinée avec oignons, crème fraîche et pruneaux.
* **Crozets aux champignons :** crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, beurre, lait, crème fraîche, champignons, ciboulette, muscade et fromage râpé.