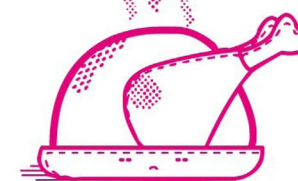


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 08/04/24 au 12/04/24	Mâche, betteraves bio Sauté de porc à la moutarde* Riz bio Fromage blanc sucré	Soupe de légumes bio Steak haché** Haricots beurre St-Moret Fruit de saison	Salade bio et mimolette Poulet rôti Coquillettes bio Compote bio	Potage de poireaux bio au Kiri Poisson sauce citron* Brocolis Fruit de saison bio	Salade bio , maïs bio et soja Gnocchis à la napolitaine* Yaourt aromatisé bio
Centre de loisirs Du 15/04/24 au 19/04/24	Soupe de courgettes bio Cordon bleu Petits pois bio Fruit de saison	Salade de lentilles bio * Cassolette du nord* Compote bio	Chou rouges râpés bio Chipolatas du Périgord Pois cassés bio Yaourt nature sucré	Crème de potiron* Goulash de bœuf** Printanière de légumes Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Brandade de poisson* Flan caramel bio
Centre de loisirs Du 22/04/24 au 26/04/24	Salade bio , petits pois et poivrons Macaronis bio au roquefort* Compote bio	Potage de carottes bio Poulet rôti bio Haricots verts bio Camembert Fruit de saison	Céleri bio rémoulade* Sauté de veau** aux champignons* Blé bio Petit Suisse	Tourin à la tomate* Poisson Pané Epinards béchamel* bio Fruit de saison bio	Salade bio au gouda Côte de porc du Périgord Frites bio Glace bio
Du 29/04/24 au 03/05/24	Salade bio , dés de pommes et d'ananas Tajine d'agneau* Semoule bio Fromage blanc sucré	Pépinettes en salade* Poisson à la bordelaise* Carottes persillées bio Fruit de saison bio	FÉRIÉ (1er mai)	Salade bio , haricots rouges et fèves Beignets de chou fleur à la mexicaine* Crème dessert bio	Radis bio Jambon blanc Tartiflette* Fruits au sirop

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.

Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) sont **bio**.

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 avril 2024

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 roulés, les croque-monsieur, les nems et les sauces pour nems, les tartes, les galettes, les crêpes salées ou sucrées, les gaufres, les beignets, les donuts, les calamars à la romaine, les pains pour hamburgers, les fajitas, les wrap, les tortillas, les panures de poisson, volaille ou viande, 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 galettes des rois, 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.

- * **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.
- * **Brandade de poisson :** Colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **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.
- * **Epinards béchamel :** avec du lait et de la muscade.
- * **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.