Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus
Restauration municipale

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/03/24 au 08/03/24	Salade bio, crevettes et surimi Irish Tew* Petit suisse	Soupe de courgettes bio Escalope de dinde Haricots beurre Emmental bio Fruit de saison	Mâche, betteraves bio et mimolette Steak haché** Pommes sautées Compote bio	Potage de fèves Lasagnes de légumes* bio Fruit de saison bio	Salade bio, dés de pommes et d'ananas Spaghettis bio de la mer* Crème dessert
Du 11/03/24 au 15/03/24	Taboulé* bio Poisson pané Epinards béchamel Compote bio	Batavia bio, maïs et petits pois Gnocchis à la napolitaine* Yaourt vanillé bio	***Pique-nique au centre de loisirs*** Carottes râpées bio Jambon de dinde/beurre Chips Mini-Babybel Fruit de saison	Salade bio au gouda Poulet rôti bio Frites Glace	Velouté de poireaux* bio Cari de porc* Printanière de légumes Fruit de saison bio
Du 18/03/24 au 22/03/24	Salade bio, avocat, thon Sauté de bœuf** à l'australienne* Fromage blanc sucré	Potage St-Germain* bio Beignets de chou fleur à la mexicaine* Kiri bio Fruit de saison	Céleri rémoulade* bio Poisson safrané* Boulgour bio Petit Suisse	Pépinettes en salade* Œuf dur Carottes à la crème bio Fruit de saison bio	Salade bio , fêta, miel et croûtons Cassoulet* et sa saucisse du Périgord Compote bio
Du 25/03/24 au 29/03/24	Crème Choisy* Côte de porc du Périgord Petits pois bio Fruit des saison bio3	Salade bio au chorizo Gratin du pêcheur* Flan caramel	Soupe de potiron bio Escalope de volaille Haricots verts bio Camembert Fruit de saison	Choux rouges râpés bio Blanquette* de veau** Riz bio Yaourt nature sucré bio	Salade bio , soja et poivrons Céréales aux légumes à la sauce tomate et olives* Liégeois
Du 01/04/24 au 05/04/24	**FÉRIÉ**	Tourin tomate, vermicelle Paupiette de lapin aux pruneaux* Poêlée de légumes Tome noire Fruit de saison bio	Batavia bio, haricots rouges et maïs bio Crozets aux champignons* Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées bio Petit salé Potée au chou Mousse au chocolat	Salade bio au bleu Fish and chips* Glace bio

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 →

COULOUNIEIX CHAMIERS

MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIERS
MENUS du 04/03/24 au 05/04/24

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, les gaufres, 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 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.**

* **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).
* **Taboulé :** avec des dés de tomate et de poivrons.
* **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.
* **Cassoulet :** avec de la tomate. **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.
* **Fish and chips :** filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, accompagné de frites.