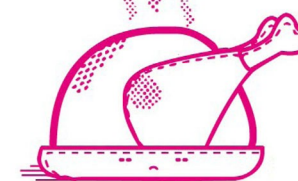


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 05/08/24 au 10/08/24	Melon Poisson froid 🏠 et mayonnaise Pommes vapeur 🏠 Fromage Yaourt aromatisé 🌿bio	Salade 🌿bio au bleu 🏠 Sauté de lapin à la moutarde* 🏠 Printanière de légumes 🏠 Fromage Compote 🌿bio	Feuilleté au fromage 🌿bio Poulet rôti Tomates provençales 🏠 Fromage Fruit de saison 🌿bio	Radis/beurre Jambon blanc Coquillettes 🌿bio Fromage Yaourt nature sucré	Salade 🌿bio , haricots rouges et mimolette 🏠 Céréales gourmandes aux légumes* 🌿bio🏠 Fromage Fruit de saison	<u>Repas froid</u> Museau vinaigrette Tarte tomate et chèvre Salade verte 🌿bio🏠 Fromage Pâtisserie
Du 12/08/24 au 17/08/24	Tomates 🌿bio et basilic 🏠 Côte de porc du Périgord Pommes sautées Fromage Fromage blanc sucré	Taboulé* 🌿bio 🏠 Poisson au curry* 🏠 Courgettes persillées 🌿bio🏠 Fromage Fruit de saison	Lentilles 🌿bio , maïs 🌿bio et poivrons 🏠 Hachis florentin* 🏠 Fromage Compote 🌿bio	FÉRIÉ	Pastèque Roulé au fromage Salade 🌿bio🏠 Fromage Pâtisserie	Potage🏠 Pavé de saumon grillé Brocolis 🏠 Fromage Mousse au chocolat
Du 19/08/24 au 24/08/24	Concombres 🌿bio à la crème 🏠 Blanquette* de veau** 🏠 Riz 🌿bio Fromage Fruit de saison	Pommes de terre tomates 🌿bio et thon 🏠 Saucisse du Périgord Petits pois, carottes 🌿bio Fromage Liégeois	Salade 🌿bio , avocat et soja 🏠 Macaronis 🌿bio au roquefort* 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade de blé* 🌿bio 🏠 Brochette de dinde Ratatouille 🌿bio Fromage Flan caramel 🌿bio	Melon Calamars à la romaine* Salade 🌿bio🏠 Fromage Éclair	<u>Repas froid</u> Terrine de poisson et mayonnaise Anchaud du Périgord Haricots verts en salade 🏠 Fromage Pâtisserie
Du 26/08/24 au 31/08/24	Salade 🌿bio , petits pois et maïs 🏠 Lasagnes de légumes* 🌿bio 🏠 Fromage Compote 🌿bio	Tarte au fromage Poisson froid mayonnaise Chou fleur en vinaigrette 🌿bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Pastèque Tajine d'agneau* 🏠 Semoule 🌿bio Fromage Fromage blanc sucré	Salade pépinette* 🌿bio 🏠 Steak haché** Haricots beurre Fromage Fruit de saison 🌿bio	Carottes râpées 🌿bio 🏠 Merguez* Frites Fromage Pâtisserie	Potage 🏠 Poulet rôti Salsifis 🏠 Fromage Fruits du verger et galette

🌿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 août 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 lapin à la moutarde** : avec oignons, crème fraîche, moutarde en grains et moutarde.
- * **Céréales gourmandes bio 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.
- * **Taboulé** : avec oignons, tomates, concombres, poivrons, huile d'olive et menthe.
- * **Poisson au curry** : avec oignons, tomates, crème fraîche et curry.
- * **Hachis florentin** : purée de pommes de terre, épinards, lait et fromage râpé.
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec oignons, poireaux, carottes céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre.
- * **Macaronis au roquefort** : avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Salade de blé** : avec tomates, poivrons et olives.
- * **Calamars à la romaine** : anneaux de calamars enrobés d'une fine pâte à beignets.
- * **Lasagnes de légumes** : ratatouille, béchamel, fromage râpé.
- * **Tajine d'agneau** : agneau cuisiné avec 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).
- * **Salade de pépinettes** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomates, poivrons et olives.
- * **Les merguez** : sont faites avec du bœuf et de l'agneau et sans porc.