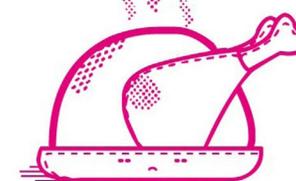


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 08/07/24 au 13/07/24	Melon Spaghettis bio à la bolognaise* Fromage Yaourt aromatisé bio	Feuilleté au fromage bio Poulet rôti Haricots verts bio Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Gratin du pêcheur* Fromage Liégeois	Tomates bio, mozzarella Cari de porc* Riz bio Fromage Compote bio	Salade bio, maïs bio et haricots rouges bio Purée fromagère* Fromage Fruit de saison	Potage Sauté de bœuf à la thaïlandaise* Blé bio Fromage Pâtisserie
Du 15/07/24 au 20/07/24	Radis bio Poisson froid/mayonnaise Pommes vapeur Fromage Yaourt nature sucré bio	Concombres à la crème bio Boeuf **Stroganov* Printanière de légumes Fromage Fruit de saison bio	Pastèque Jambon blanc Coquillettes bio Fromage Fromage blanc sucré	Salade bio, avocat et thon Escalope de dinde Courgettes sautées bio Fromage Éclair	Lentilles bio, pommes et maïs bio Gnocchis bio à la napolitaine gratinés* Fromage Fruit de saison	Saucisson sec, beurre Lasagnes gratinés Salade bio Fromage Yaourt aux fruits
Du 22/07/24 au 27/07/24	Salade bio basque* Omelette nature Ratatouille* bio à l'huile d'olive Fromage Tarte aux abricots	Quinoa bio aux fèves* Croquets aux champignons* Fromage Compote bio	Crêpe au fromage Poisson beurre citronné* Brocolis bio Fromage Fruit de saison bio	Melon bio Rôti de porc bio Frites Fromage Mousse au chocolat	Pommes de terre tomates bio, cervelas Steak haché** Haricots beurre bio Fromage Petit Suisse	Potage Paupiette de lapin Sauce aux pruneaux Blettes Fromage Pâtisserie
Du 29/07/24 au 03/08/24	Pastèque bio Tajine d'agneau* Semoule bio Fromage Fromage blanc sucré	Salade de pâtes bio * Beignets de chou fleur à la mexicaine* Fromage Fruit de saison bio	Batavia bio, fêta, miel et croûtons Brandade de poisson* Fromage Fruits au sirop	Tomates bio, basilic Chipolatas du Périgord Petits pois bio Fromage Flan caramel bio	Concombres bio mimosa* Croque monsieur Salade bio Fromage Pâtisserie	Rillettes et cornichons Tomates farcies Riz bio 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 →

MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIERES

MENUS de juillet 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.

- * **Spaghettis à la bolognaise** : avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Gratin du pêcheur** : cubes de colin, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), oignons, champignons, pommes 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
- * **Cari de porc** : avec tomates, oignons, épices tandoori (graines de coriandre, paprika, cumin, gingembre, curcuma, muscade, cannelle et cardamome) mangue, raisins et lait de coco.
- * **Purée fromagère** : purée de pommes de terre, beurre, lait, ciboulette, muscade, fromage râpé.
- * **Sauté de bœuf à la thaïlandaise** : cuisiné avec oignons, champignons noirs, carottes, poivrons, épices.
- * **Sauté de bœuf Stroganov** : cuisiné avec oignons, moutarde, crème fraîche, paprika et champignons.
- * **Gnocchis à la napolitaine** : croquettes de P. de terre cuisinées avec oignons, tomates, coulis de tomate, huile d'olive, basilic, ciboulette et fromage râpé.
- * **Salade basque** : salade, jambon sec, dés de fromage de brebis.
- * **Quinoa aux fèves** : avec tomates, poivrons, olives et fèves.
- * **Crozets aux champignons** : pâtes de Savoie cuisinées en sauce béchamel (lait), crème fraîche, champignons, muscade, bouillon de légumes, et fromage râpé.
- * **Poisson beurre citronné** : beurre et citron.
- * **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).
- * **Salade de pâtes** : avec tomates, poivrons et olives.
- * **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).
- * **Brandade de poisson** : colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **Mimosa** : œufs durs râpés.