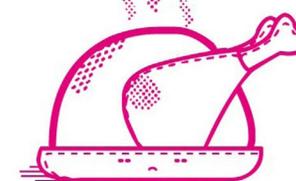


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 02/09/24 au 07/09/24	Salade bio, mimolette et fèves Raviolis de légumes bio gratinés* Fromage Fruit de saison	Taboulé* bio Escalope de dinde Petits pois bio Fromage Yaourt aromatisé	Tomates bio et mozzarella Poisson sauce safranée* Blé bio Fromage Compote bio	Feuilleté au fromage bio Sauté de veau** à la moutarde* Courgettes sautées bio Fromage Fruit de saison	Melon Rôti de porc du Périgord Flageolets verts crévés Fromage Yaourt nature sucré bio	Potage Aubergine farcie Riz bio Fromage Pâtisserie
Du 09/09/24 au 14/09/24	Concombres et fêta Spaghettis bio à la bolognaise* et sa viande hachée bio Fromage Compote bio	Salade de quinoa* bio Cassolette de légumes* Fromage Fruit de saison	Batavia bio, surimi * et œufs mimosa* Colombo de porc* Semoule bio Fromage Liégeois	Radis bio Omelette au fromage Ratatouille à l'huile d'olive bio Fromage Éclair	Pastèque Poisson froid /mayonnaise Pommes vapeur Fromage Fruit de saison bio	Potage Rôti de dinde sauce aux champignons Blettes Fromage Yaourt aux fruits
Du 16/09/24 au 21/09/24	Salade bio au bleu Noix de jambon marinée au miel* Frites Fromage Mousse au chocolat	Tomates bio et basilic Poisson pané Epinards bio béchamel Fromage Fruits au sirop	Carottes râpées bio Poulet rôti Coquillettes bio Fromage Fromage blanc sucré	Saucisson sec/beurre Boeuf ** la forestière* Printanière de légumes Fromage Fruit de saison bio	Haricots verts bio en salade Basquaise de riz bio aux lentilles corail* bio Fromage Flan caramel	Potage Boudin noir Pommes au four Fromage Pâtisserie
Du 23/09/24 au 28/09/24	Salade bio, petits pois et poivrons Macaronis bio au roquefort* Fromage Compote bio	Nem au poulet Steak haché** Haricots beurre Fromage Fruit de saison bio	Concombres bio Irish tew* Fromage Yaourt nature sucré bio	Salade bio au gouda Poisson à la normande* Brocolis bio Fromage Tarte aux pommes	Sardines Saucisse du Périgord Pois cassés bio St-Moret bio Fromage Fruit de saison	Potage Encornet farci sauce armoricaine* Salsifis Fromage Crème dessert

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 septembre 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.

- * **Raviolis de légumes gratinés** : raviolis farcis aux épinards, carottes, poivrons, oignons, concentré de tomate, huile d'olive et colza, muscade, basilic et emmental râpé, (traces d'œuf).
- * **Taboulé** : avec oignons, tomates, concombres, poivrons, huile d'olive et menthe.
- * **Poisson sauce safranée** : avec oignons, farine, crème fraîche, jus du poisson et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) .
- * **Sauté de veau à la moutarde** : avec oignons, farine, crème fraîche, moutarde et moutarde à l'ancienne en grains, champignons et ciboulette.
- * **Spaghettis à la bolognaise** : avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Salade de quinoa** : avec tomates, poivrons et olives.
- * **Cassiolette de légumes** : avec oignons, pommes de terre, carottes, courgettes, égrainé de pois, farine, lait et emmental râpé.
- * **Surimi** : chair de poisson, blanc d'œuf.
- * **Œufs mimosa** : œufs durs râpés.
- * **Colombo de porc** : sauté de porc (label rouge) cuisiné avec oignons, tomates et épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).
- * **Noix de jambon marinée au miel** : avec oignons, miel, moutarde, crème fraîche, sucre et jus d'orange.
- * **Boeuf à la forestière** : avec oignons, farine, crème fraîche, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), champignons et ciboulette.
- * **Basquaise Riz et lentilles corail** : riz et lentilles corail, oignons, carottes, poivrons, tomates, concentré de tomates, olives vertes et noires, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf).
- * **Macaronis au roquefort** : avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Irish Tew** : ragoût d'agneau cuisiné avec oignons, pommes de terre et poireaux, carottes et céleri branches.
- * **Poisson à la normande** : avec oignons, farine, beurre, crème fraîche, jus du poisson, crevettes, moules et ciboulette.
- * **Encornet farci sauce armoricaine** : tube d'encornet (calamar) farci au poisson et tomates avec une sauce avec oignons, bisque de homard, concentré de tomate, crème fraîche et ciboulette.