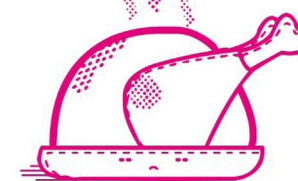


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 02/09/24 au 06/09/24	Salade bio , mimolette et fèves Raviolis de légumes* bio gratinés Fruit de saison	Taboulé* bio Escalope de dinde Petits pois bio Yaourt aromatisé	Tomates bio et mozzarella Poisson sauce safranée* Blé bio Compote bio	Feuilleté au fromage bio Sauté de veau** à la moutarde* Courgettes sautées bio Fruit de saison	Melon Rôti de porc du Périgord Flageolets verts crévés Yaourt nature sucré bio
Du 09/09/24 au 13/09/24	Concombres et fêta Spaghettis bio à la bolognaise* et sa viande hachée** bio Compote bio	Salade de quinoa* bio Cassolette de légumes* Fruit de saison	Batavia bio , surimi * et œufs mimosa* Colombo de porc* Semoule bio Liégeois	Radis bio Omelette au fromage Ratatouille à l'huile d'olive bio Éclair	Pastèque Poisson froid /mayonnaise Pommes vapeur Kiri Fruit de saison bio
Du 16/09/24 au 20/09/24	Salade bio au bleu Noix de jambon marinée au miel* Frites Glace bio	Tomates bio et basilic Poisson pané Epinards bio béchamel Fruits au sirop	Carottes râpées bio Poulet rôti Coquillettes bio Fromage blanc sucré	Saucisson sec/beurre Boeuf ** la forestière* Printanière de légumes Fruit de saison bio	Haricots verts bio en salade Basquaise de riz bio aux lentilles corail* bio Flan caramel
Du 23/09/24 au 27/09/24	Salade bio , petits pois et poivrons Macaronis bio au roquefort* Compote bio	Nem au poulet Steak haché** Haricots beurre Fruit de saison bio	Concombres bio Irish tew* Yaourt nature sucré bio	Salade bio au gouda Poisson à la normande* Brocolis bio Tarte aux pommes	Sardines Saucisse du Périgord Pois cassés bio St-Moret bio 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 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 septembre 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.

- * **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.
- * **Cassolette 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, 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, crème fraîche, jus du poisson, crevettes, moules et ciboulette.