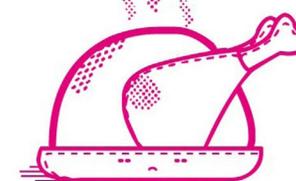


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 07/04/25 au 12/04/25	Mâche et betteraves bio 🍴 Sauté de canard aux olives* 🍴 Riz bio Fromage Crème dessert	Pommes de terre, cervelas et mimolette 🍴 Steak haché** Haricots verts bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , maïs bio et œuf dur 🍴 Poisson à la normande* 🍴 Blé bio Fromage Fromage blanc sucré	Soupe de carottes bio au kiri bio 🍴 Côte de porc du Périgord Chou fleur 🍴 Fromage Fruit de saison	Lentilles bio , petits pois et oignons rouges 🍴 Macaronis bio au roquefort* 🍴 Fromage Compote bio	Potage 🍴 Rôti de veau** Poêlée de légumes Fromage Yaourt aux fruits
Du 14/04/25 au 19/04/25	Salade bio basque* 🍴 Brandade de poisson* 🍴 Fromage Yaourt nature sucré bio	Radis bio Bœuf **Stroganov* bio 🍴 Printanière de légumes Fromage Clafoutis aux poires et aux pêches* 🍴	Soupe de fèves 🍴 Tortellinis au fromage et sa sauce tomate* 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Quinoa bio vinaigrette* 🍴 Poulet rôti** Carottes persillées bio 🍴 Fromage Yaourt aromatisé	Salade bio au gouda et au cheddar 🍴 Merguez* Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Potage 🍴 Gigot d'agneau Haricots blancs 🍴 Fromage Pâtisserie
Du 21/04/25 au 26/04/25	FÉRIÉ (lundi de Pâques)	Potage de légumes 🍴 Cordon bleu Petits pois bio Fromage Fruit de saison	Salade bio , dés de pommes et d'ananas 🍴 Gratin du pêcheur* 🍴 Fromage Compote bio	Carottes râpées bio 🍴 Sauté de porc sauce aux pruneaux* 🍴 Coquillettes bio Fromage Éclair	Salade bio , soja, et haricots rouges bio 🍴 Beignets de chou fleur à la mexicaine* 🍴 Fromage Fromage blanc sucré	Potage 🍴 Poireaux et œuf dur Jambon braisé Pommes de terre sautées Fromage Fruits au sirop/galette
Du 28/04/25 au 03/05/25	Radis Riz bio cantonnais aux épices thaï* 🍴 Fromage Yaourt vanillé bio	Tourin à la tomate 🍴 Poisson pané Épinards béchamel bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Salade bio , avocat et surimi* 🍴 Colombo* de volaille** 🍴 Semoule bio Fromage Liégeois	FÉRIÉ (1 er mai)	Céleri rémoulade* 🍴 Saucisse du Périgord Flageolets verts bio Fromage Fruit de saison bio	Potage 🍴 Magret de canard Gratin dauphinois Fromage Pâtisserie

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.

** Volailles, viandes de bœuf et de veau françaises. 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 avril 2025

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 canard aux olives** : avec oignons, tomates, concentré de tomate, olives et persil.
- * **Poisson à la normande** : avec oignons, crème fraîche, jus du poisson, crevettes, moules et ciboulette.
- * **Macaronis au roquefort** : avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Salade basque** : avec salade, jambon sec et dés de brebis.
- * **Brandade de poisson** : avec colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **Sauté de bœuf Stroganov** : cuisiné avec oignons, moutarde, crème fraîche, paprika et champignons.
- * **Clafoutis aux poires et aux pêches** : farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème fraîche, arôme naturel de vanille, poires et pêches.
- * **Tortellinis au fromage et sa sauce tomate** : pâtes au fromage avec oignons, tomates, parmesan et emmental.
- * **Quinoa vinaigrette** : avec oignons, tomates, poivrons et olives.
- * **les merguez** : les merguez sont faites de bœuf et de mouton sans porc.
- * **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
- * **Sauté de porc sauce aux pruneaux** : cuisiné avec oignons, pruneaux, crème fraîche et jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **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).
- * **Riz bio cantonnais aux épices Thaï** : avec riz, champignons noirs, dés d'omelette nature, petits pois, carottes, poivrons verts et jaunes, crevettes, concentré de tomate, sauce tomate et épices Thaï (mélange de gingembre, cannelle, citron, piment, cumin, poivrons et badiane).
- * **Surimi** : chair de poisson, crustacés et blanc d'œuf.
- * **Colombo de volaille** : sauté de volaille cuisiné avec tomates et épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).
- * **Céleri rémoulade** : à la mayonnaise.