



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 03/02/25 au 08/02/25	Choux rouges bio 🍴 Spaghettis bio à la carbonara*🍴 Fromage Crêpe au sucre	Salade bio , pois chiches et maïs bio 🍴 Parmentier de légumes* 🍴 Fromage Liégeois	Potage de butternut 🍴 Poulet rôti** Haricots verts bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Mâche, endives, dés de poire et de bleu 🍴 Cassolette bretonne* 🍴 Fromage Compote bio	Nems au poulet Porc bio au caramel* 🍴 Riz bio Fromage Ananas	Potage 🍴 Confit de poule Pommes rösti Fromage Pâtisserie
Du 10/02/25 au 15/02/25	Carottes râpées bio 🍴 Saucisse du Périgord Aligot*🍴 Fromage Compote bio	Potage de légumes 🍴 Beignets de chou fleur à la provençale*🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , surimi* et œuf dur 🍴 Steak haché** Pommes sautées Fromage Yaourt nature sucré bio	Soupe de courgettes au kiri Colombo* de volaille**🍴 Potimarrons, salsifis et petits pois bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , avocat, soja 🍴 Poisson au cheddar*🍴 Blé bio Fromage Éclair	Potage 🍴 Rôti de veau Haricots plats Fromage Yaourt aux fruits/galette
Du 17/02/25 au 22/02/25	Soupe corail bio *🍴 Lasagnes de légumes*🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , jambon sec et noix 🍴 Sauté de bœuf** cajun*🍴 Pommes vapeur 🍴 Fromage Petit Suisse	Tourin à la tomate 🍴 Poisson pané Épinards bio béchamel 🍴 Fromage Fruit de saison	Pépinettes bio en vinaigrette*🍴 Escalope de dinde** Haricots beurre Fromage Crème dessert bio	Salade bio et mimolette 🍴 Rôti de porc du Périgord Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Potage 🍴 Calamars à la sêtoise*🍴 et ses petits légumes Fromage Pâtisserie
Du 24/02/25 au 01/03/25	Céleri bio rémoulade 🍴 Poulet** basquaise*🍴 Riz bio Fromage Yaourt aromatisé bio	Potage St-Germain* bio 🍴 Boullgour bio de légumes*🍴 Fromage Fruit de saison	Carottes râpées bio 🍴 Sauté de veau** à la moutarde*🍴 Petits pois bio Fromage Fromage blanc sucré	Mâche et betteraves bio 🍴 Jambon blanc Tartiflette*🍴 Fromage Compote bio	Potage de légumes 🍴 Poisson beurre nantais*🍴 Brocolis bio Fromage Fruit de saison bio	Potage 🍴 Sauté de lapin à la forestière 🍴 Blettes Fromage Île flottante
Du 03/03/25 au 08/03/25	Chou chinois 🍴 Sauté de canard aux olives*🍴 Coquillettes bio Fromage Flan caramel bio	Crème de citrouille* bio 🍴 Steak haché** Haricots verts bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Salade de quinoa bio et fèves*🍴 Purée fromagère*🍴 Fromage Compote bio	Potage de poireaux bio 🍴 Poisson façon mouclade*🍴 Carottes persillées bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , dés de pommes et ananas 🍴 Petit salé Lentilles bio 🍴 Fromage Yaourt vanillé	Potage 🍴 Cervelas obernois Chou alsacien 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 et volailles françaises et/ou labellisées.

** Volailles, viandes de bœuf et de veau françaises. Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boullgour, 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 février 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.

* **Spaghettis à la carbonara** : cuisinées avec oignons, lardons fumés, crème fraîche, lait et parmesan.

* **Parmentier de légumes** : purée de P. de terre, lait, crème fraîche, muscade, courgettes, carottes, tomates, oignons, huile d'olive.

* **Cassolette bretonne** : colin cuisiné avec oignons, moules, crevettes, pommes de terre, chou fleur, brocolis, lait, crème fraîche, ciboulette, épices spigol(curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et fromage râpé.

* **Porc au caramel** : sauté de porc cuisiné avec oignons, sauce soja, épices thaï (citron, piment doux, graines de coriandre, gingembre, cumin, poivrons, cannelle, badiane), gingembre,sucre et persil.

* **Aligot** : purée de pommes de terre, lait et tome fraîche.

* **Beignets de chou fleur à la provençale** : chou fleur en beignet, oignons, poivrons, tomates, concentré de tomate, olives, huile d'olive, basilic, herbes de Provence.

* **Surimi** : chair de poisson, blanc d'œuf.

* **Colombo de volaille** : avec oignons, tomates, curry, crème fraîche, épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde).

* **Poisson au cheddar** : avec oignons, fromage cheddar, crème fraîche.

* **Soupe corail** : avec oignons, pommes de terre, lentilles corail, lait de coco et curry.

* **Lasagnes de légumes**: avec oignons, butternut, potimarron, fromage de brebis, lait, crème fraîche et fromage râpé.

* **Sauté de bœuf cajun** : cuisiné avec oignons, poivrons, crème fraîche, céleri branches, épices cajun (paprika, cumin, thym, piment doux et origan) .

* **Pépinettes en vinaigrette** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomates, poivrons, maïs et olives.

* **Calamars à la sètoise** : avec oignons, poivrons, tomates, concentré de tomate, bisque de homard, crème fraîche, épices spigol, persil, ail et ciboulette.

* **Poulet basquaise** : avec oignons, tomates, poivrons rouges, concentré de tomate, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), basilic et olives noires.

* **Potage St-Germain** : avec oignons, pommes de terre, pois cassés et carottes.

* **Boulgour aux légumes** : boulgour, oignons, sauce tomate, courgettes, poivrons, carottes et navets.

* **Sauté de veau à la moutarde** : avec oignons, crème fraîche, moutarde et moutarde à l'ancienne.

* **Tartiflette** : avec oignons, pommes de terre, lait, lardons, crème fraîche et reblochon.

* **Poisson beurre nantais** : avec beurre, jus du poisson, crème fraîche, citron et ciboulette.

* **Sauté de canard aux olives** : avec oignons, tomate, concentré de tomate, olives noires et vertes et persil.

* **Crème de citrouille** : avec de la crème fraîche.

* **Salade de quinoa et fèves** : avec dés de tomates, poivrons, maïs, olives et fèves.

* **Purée fromagère** : purée de pommes de terre, lait, emmental, muscade et ciboulette.

* **Poisson façon mouclade** : avec oignons, moules, curry et crème fraîche.