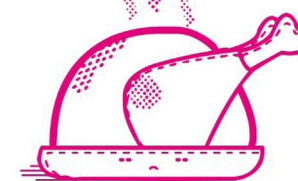


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 03/06/24 au 08/06/24	Carottes râpées bio et raisins secs Poisson bonne femme* Riz bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Pizza Escalope de volaille Petits pois bio Fromage Fruit de saison bio	Salade de pâtes bio Jambon braisé Choux de Bruxelles Fromage Fruits du verger et sa galette	Radis bio Sauté de bœuf** à la thaïlandaise* Printanière de légumes Fromage Fromage blanc sucré	Salade bio, haricots rouges bio et maïs Parmentier de courgettes* Fromage Compote bio	Potage Rôti de veau Flageolets verts Fromage Pâtisserie
Du 10/06/24 au 15/06/24	Feuilleté au fromage bio Omelette nature Ratatouille bio Fromage Fruit de saison	Melon Sauté de veau** au poivre vert* Semoule bio Fromage Liégeois	Concombres bio Poisson sauce safranée* Carottes persillées bio Fromage Clafoutis aux cerises	Lentilles bio, maïs bio et mimolette Gnocchis à la forestière* Fromage Fruit de saison bio	Pommes de terre tomates bio et thon Poulet rôti Haricots verts bio Fromage Yaourt aromatisé bio	Pâté et cornichons Andouillette grillée Pommes rosti Fromage Île flottante
Du 17/06/24 au 22/06/24	Pastèque Cassoulet et sa saucisse bio Fromage Flan caramel	Radis bio Poisson pané Epinards bio béchamel* Fromage Compote bio	Batavia bio, petits pois et soja Polenta à l'italienne gratinée* Fromage Yaourt nature sucré bio	Salade de riz bio Steak haché** Haricots beurre Fromage Fruit de saison bio	Tomates bio et basilic Sauté de porc à la bretonne* Macaronis bio Fromage Petit suisse	Potage Trite aux amandes et ses petits légumes Fromage Pâtisserie
Du 24/06/24 au 29/06/24	Melon Poisson froid mayonnaise Pommes vapeur Fromage Fruit de saison bio	Salade de quinoa bio Sauté de lapin à la moutarde Brocolis bio Fromage Crème dessert	Tarte au fromage Rôti de dinde Tomates provençales bio Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées bio et haricots rouges bio Lasagnes de légumes* Fromage Compote bio	Salade bio, fêta, miel et croûtons Rosbif** Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Museau vinaigrette Magret de canard Galettes de légumes Fromage Fruit de saison
Du 01/07/24 au 06/07/24	Tomates bio et mozzarella Brandade de poisson* Fromage Cocktail de fruits au sirop	Concombres bio Sauté d'agneau aux olives* Courgettes persillées Fromage bio Éclair	Taboulé* bio Côte de porc du Périgord Chou fleur Fromage Fruit de saison bio	Pastèque bio Paella au poulet* et son riz bio Fromage Fromage blanc sucré	Salade pépinière* bio et fèves Roulé au fromage Batavia bio Fromage Yaourt aux fruits	Potage Confit de poule Mojettes de Vendée 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.

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 juin 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.

* **Poisson bonne-femme** : avec oignons, champignons, crème fraîche et ciboulette.

* **Sauté de bœuf à la thaïlandaise** : cuisiné avec oignons, champignons noirs, carottes, poivrons, soja, épices thaï et tandoori (citron, piment doux, graines de coriandre, gingembre, cumin, poivrons, cannelle, badiane, paprika doux, curcuma, muscade, cardamome).

* **Parmentier de courgettes** : purée de pommes de terre, courgettes, oignons, lait, crème fraîche, muscade et fromage râpé.

* **Sauté de veau au poivre vert** : avec oignons, crème fraîche et poivre vert.

* **Poisson sauce safranée** : avec oignons, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri), cidre doux, crème fraîche et ciboulette.

* **Gnocchis à la forestière** : croquettes de P. de terre cuisinées avec oignons, lait, champignons et ciboulette.

* **Polenta à l'italienne gratinée** : polenta (semoule de farine de maïs) cuisinée avec oignons, tomates, courgettes, poivrons rouges, origan, lait, beurre, huile d'olive et fromage râpé.

* **Sauté de porc à la bretonne** : avec oignons, champignons, lardons fumés, cidre doux, crème fraîche et persil.

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

* **Lasagnes de légumes** : ratatouille (dont poivrons), béchamel, fromage râpé.

* **Brandade de poisson** : Colin, pommes de terre, lait, ail et persil.

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

* **Taboulé** : avec concombres, tomates, poivrons, menthe et citron.

* **Paella au poulet** : riz, poulet, moules décortiquées, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), chorizo, petits pois, poivrons, tomate, épices.

* **Salade pépinette et fèves** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec dés de tomates, poivrons, maïs, fèves et olives.