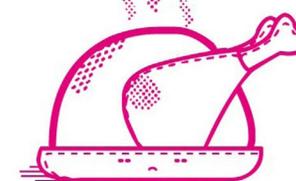


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 02/06/25 au 07/06/25	Tomates vinaigrette bio 🏠 Carbonnade* de bœuf** 🏠 Pâtes torsades bio Fromage Fromage blanc sucré	Lentilles bio , maïs et mimolette 🏠 Gnocchis bio à la forestière* 🏠 Fromage Fruit de saison	Radis bio Côte de porc du Périgord Courgettes persillées bio Fromage Éclair	Pastèque Poisson froid/mayonnaise Pommes vapeur 🏠 Fromage Yaourt aromatisé bio	Feuilleté au fromage Poulet rôti Petits pois bio Fromage Fruit de saison bio	Saucisson sec/beurre Tarte au saumon et brocolis Salade bio Fromage Pâtisserie
Du 09/06/25 au 14/06/25	FÉRIÉ (lundi de Pentecôte)	Concombres bio 🏠 Jambon braisé au cheddar* 🏠 Frites bio Fromage Yaourt nature sucré	Salade de quinoa bio * 🏠 Colombo de volaille* 🏠 Chou fleur 🏠 Fromage Fruit de saison	Œuf dur et carottes râpées 🏠 Macaronis bio au fromage* 🏠 Fromage Compote bio	Melon Poisson safrané* 🏠 Riz bio Fromage Liégeois	Potage 🏠 Pommes de terre farcies sauce aux lardons 🏠 Fromage Pâtisserie
Du 16/06/25 au 21/06/25	Petits pois, haricots verts vinaigrette et citron vert 🏠 Spaghettis bio à la bolognaise* 🏠 Fromage Mousse au chocolat	Salade bio , jambon sec et noix 🏠 Poisson pané Épinards béchamel* bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Pastèque Tajine d'agneau* 🏠 Semoule bio Fromage Flan caramel bio	Pommes de terre, emmental et surimi* 🏠 Omelette nature Ratatouille* bio Fromage Fruit de saison bio	Radis Saucisse du Périgord Pois cassés bio 🏠 Fromage Fromage blanc sucré	Potage 🏠 Cuisse de pintade Gratin dauphinois Fromage Île flottante
Du 23/06/25 au 28/06/25	Melon bio Parmentier de canard* 🏠 Fromage Crème dessert	Concombres bio 🏠 Escalope de dinde à la crème 🏠 Printanière de légumes Fromage Clafoutis aux fruits* 🏠	Salade, avocat et haricots rouges bio 🏠 Raviolis de légumes bio gratinés* Fromage Compote bio	Pâté de campagne et cornichons Poisson à l'aneth* 🏠 Courgettes sautées bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Tomates bio et mozzarella Steak haché** Frites Fromage Fruits au sirop et galette	Potage 🏠 Truite aux amandes 🏠 Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie
Du 30/06/25 au 05/07/25	Pizza Sauté de porc au caramel* 🏠 Carottes persillées bio 🏠 Fromage Fruit de saison bio	Pastèque Paella au poulet* 🏠 et son riz bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Salade de pépinettes* bio Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage Liégeois	Salade bio , fêta, miel et croûtons 🏠 Poisson froid/mayonnaise Pommes vapeur 🏠 Fromage Compote bio	Taboulé* bio 🏠 Roulé au fromage Salade bio Fromage Chou à la crème	Mousse de canard Sauté de lapin aux champignons 🏠 Pois gourmands 🏠 Fromage 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 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 juin 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.

- * **Carbonnade de bœuf** : bœuf cuisiné avec oignons, bière, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), carottes, pain d'épices, moutarde, baies de genièvre, cassonade.
- * **Gnocchis à la forestière** : croquettes de pommes de terre cuisinées avec oignons, champignons, lait, bouillon de légumes (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma) et ciboulette.
- * **Jambon braisé au cheddar** : avec oignons, Cheddar (fromage au lait de vache), crème fraîche, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), ciboulette. * **Salade de quinoa** : avec tomates, poivrons et olives.
- * **Colombo de volaille** : avec oignons, tomates, épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde), curry et crème fraîche.
- * **Macaronis au fromage** : avec oignons, bleu, reblochon, parmesan, lait, fromage blanc.
- * **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.
- * **Spaghettis à la bolognaise** : avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Épinards béchamel** : avec du lait.
- * **Tajine d'agneau** : agneau, oignons, miel, amandes effilées, abricots secs, raisins secs, pois chiches, olives, tomates, carottes, navets, épices couscous ou raz el hanout (poivre, piment doux, carvi, ail, coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin). * **Surimi** : chair de poisson, crustacés et blanc d'œuf.
- * **Ratatouille** : avec oignons, poivrons, tomates, courgettes, aubergines.
- * **Parmentier de canard** : avec purée de pommes de terre, lait, crème fraîche, tomate, effiloché de canard, muscade, ail et ciboulette.
- * **Clafoutis aux fruits** : farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème fraîche, arôme naturel de vanille et fruits.
- * **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).
- * **Poisson à l'aneth** : avec crème fraîche et aneth.
- * **Sauté de porc au caramel** : cuisiné avec oignons, sauce soja, épices thaï (citron, piment doux, graines de coriandre, gingembre, cumin, poivrons, cannelle, badiane), gingembre, sucre et persil.
- * **Paella au poulet** : riz, poulet, moules décortiquées, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), chorizo, petits pois, poivrons, tomates, épices.
- * **Salade de pépinettes** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec de dés de tomate, poivrons, maïs et olives.
- * **Taboulé** : avec tomates, poivrons, concombres, citron, huile d'olive et menthe.