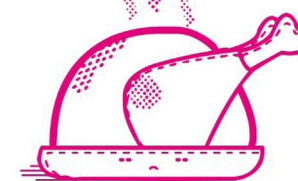


Ville de Coulounieix-Chamiers

# Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Du 06/05/24 au 11/05/24</b>	Carottes râpées <b>bio</b> Carbonnade* de bœuf** Torsades <b>bio</b> Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Pommes de terre ,tomates, et cervelas Poisson aux poivrons* Brocolis <b>bio</b> Fromage Petit Suisse	<b>FÉRIÉ (8 mai)</b>	<b>FÉRIÉ (Ascension)</b>	Pâté de campagne et cornichons Lasagnes de bœuf Salade Fromage Mousse au chocolat	Potage Anchaud du Périgord Pommes sautées Fromage Pâtisserie
<b>Du 13/05/24 au 18/05/24</b>	Salade <b>bio</b> , haricots rouges <b>bio</b> mais <b>bio</b> Gratin du Larzac* Fromage Compote <b>bio</b>	Salade de riz* <b>bio</b> Rôti de porc <b>bio</b> Haricots beurre Fromage Fromage blanc sucré	Radis <b>bio</b> / beurre Omelette de pommes de terre à la provençale gratinée* Fromage Éclair	Feuilleté au fromage <b>bio</b> Poisson à la normande* Printanière de légumes Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Concombres <b>bio</b> Couscous au poulet* Semoule <b>bio</b> Fromage Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Potage Rosbif** Fagots de légumes Fromage Pâtisserie
<b>Du 20/05/24 au 25/05/24</b>	<b>FÉRIÉ (lundi de Pentecôte)</b>	Salade <b>bio</b> basque* Blanquette *de veau** Blé <b>bio</b> Fromage Fruit de saison	Céleri rémoulade* <b>bio</b> Escalope de dinde Petits pois <b>bio</b> Fromage Yaourt nature sucré <b>bio</b>	Salade de pépinettes* aux fèves Purée fromagère* Fromage Compote <b>bio</b>	Betteraves rouges <b>bio</b> mimosa* Poisson pané Epinards béchamel* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Potage Cari de porc Riz <b>bio</b> Fromage Île flottante
<b>Du 27/05/24 au 01/06/24</b>	Salade <b>bio</b> de gésiers* Spaghettis <b>bio</b> de la mer* Fromage Fruit de saison	Taboulé* <b>bio</b> Navarin d'agneau* Carottes persillées <b>bio</b> Fromage Liégeois	Salade de lentilles* <b>bio</b> Croziflette* Fromage Fruit de saison <b>bio</b>	Nem*sur salade Steak haché** Haricots verts <b>bio</b> Fromage Yaourt aromatisé <b>bio</b>	Tomates <b>bio</b> , mozzarella Poulet rôti <b>bio</b> Frites Fromage Fruits du verger et galette	Potage Chou farci et légumes aux lardons 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 mai 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.

- \* **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.
- \* **Poisson aux poivrons rouges** : avec oignons, huile d'olive, poivrons rouges, crème fraîche, cidre, ciboulette et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).
- \* **Gratin du Larzac** : P.de terre , carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- \* **Salade de riz** : avec des cubes de tomates, poivrons, olives.
- \* **Omelette de pommes de terre à la provençale gratinée** : avec oignons, sauce tomate et fromage râpé (présence de lait dans les omelettes) .
- \* **Poisson à la normande** : avec crème fraîche, moules et crevettes décortiquées et vin blanc.
- \* **Couscous au poulet** : avec oignons, poulet, carottes, courgettes, poivrons, navets, pois chiches, tomates, épices à couscous (poivre, piment doux, cumin, carvi, ail, coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin),, huile d'olive et semoule.
- \* **Salade basque** : salade, jambon sec, dés de fromage de brebis.
- \* **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- \* **Céleri rémoulade** : céleri rave râpé à la mayonnaise.
- \* **Salade de pépinettes** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomates, poivrons et olives.
- \* **Purée fromagère** : purée de pommes. de terre, lait, ciboulette, muscade et emmental.
- \* **Mimosa** : œufs durs râpés
- \* **Epinards béchamel** : avec du lait et muscade.
- \* **Salade de gésiers** : Salade, gésiers de dinde émincés confits et noix.
- \* **Spaghettis de la mer** : cuisinées avec du colin, des fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), des moules, farine, crème fraîche, lait, cidre, ciboulette, oignons et spigol(mélange d'épices :curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, moutarde, céleri).
- \* **Taboulé** : avec des tomates, et poivrons.
- \* **Navarin d'agneau** : avec oignons, tomates et champignons.
- \* **lentilles en vinaigrette** : avec lentilles, dés de pommes et maïs.
- \* **Croziflette** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, reblochon, bouillon de légumes bio (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma), ciboulette et fromage râpé.
- \* **Nem sur salade** : nem de volaille.