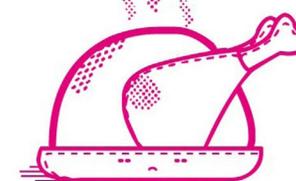


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 05/05/25 au 10/05/25	Feuilleté au fromage bio Poisson aux poivrons rouges* 🏠 Brocolis bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade, petits pois et soja 🏠 Crozets bio aux champignons* 🏠 Fromage Compote bio	Quinoa bio vinaigrette* 🏠 Sauté de bœuf** au poivre vert* 🏠 Carottes persillées bio 🏠 Fromage Crème dessert	FÉRIÉ (8 mai)	Salade bio au bleu 🏠 Rôti de porc du Périgord Frites Fromage Mousse au chocolat	Potage 🏠 Courgette farcie et sa sauce tomate Petits navets 🏠 Fromage Pâtisserie
Du 12/05/25 au 17/05/25	Radis Couscous* au poulet** 🏠 Semoule bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Pâtes bio à la norvégienne* 🏠 Steak haché** Haricots verts 🏠 Fromage Fruit de saison bio	Lentilles bio , perles et oignons rouges 🏠 Gratin du Larzac* 🏠 Fromage Compote bio	Salade bio pois chiches* 🏠 Poisson pané Épinards bio béchamel* 🏠 Fromage Liégeois	Tomates et fêta 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés bio 🏠 Fromage Fruits au sirop	Potage 🏠 Saumon grillé Endives braisées 🏠 Fromage Yaourt aux fruits
Du 19/05/25 au 24/05/25	Pizza Paupiette de dinde à la moutarde* 🏠 Printanière de légumes 🏠 Fromage Fruit de saison bio	Concombres bio et ciboulette 🏠 Spaghettis bio de la mer* 🏠 Fromage Chou à la crème	Pêche au thon* 🏠 Omelette de pommes de terre à la provençale* 🏠 Fromage Yaourt aromatisé bio	Nem de volaille et salade bio Côte de porc du Périgord Chou fleur bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Carottes bio kossambari* 🏠 Blanquette* de veau** 🏠 Riz bio Fromage Fromage blanc sucré	Potage 🏠 Confit de poule Salsifis 🏠 Fromage Pâtisserie
Du 26/05/25 au 31/05/25	Haricots verts bio , tomates et œuf dur 🏠 Lasagnes de légumes* 🏠 Fromage Compote bio	Saucisson sec/beurre Cari* de volaille ** 🏠 Courgettes persillées bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade bio , comté et noix 🏠 Brandade de poisson* 🏠 Fromage Liégeois	FÉRIÉ (Ascension)	Potage 🏠 Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage Pâtisserie	Museau vinaigrette Steak haché** Pommes noisette Fromage Île flottante

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 mai 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.

- * **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).
- * **Crozets aux champignons** : pâtes de Savoie cuisinées en sauce béchamel (lait), crème fraîche, champignons, muscade, bouillon de légumes, et fromage râpé.
- * **Quinoa vinaigrette** : avec tomates, poivrons, olives.
- * **Sauté de bœuf au poivre vert** : avec oignons, crème fraîche et poivre vert.
- * **Couscous au poulet**: poulet, carottes, courgettes, poivrons, navets, pois chiches, tomates, oignons, épices à couscous, huile d'olive et semoule.
- * **Pâtes à la norvégienne**: avec fromage blanc, concombres, saumon fumé, Pulco citron, crème fraîche, échalotes, aneth et ciboulette.
- * **Gratin du Larzac** : Pommes de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé
- * **Salade pois chiches** : Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette..
- * **Épinards béchamel** : avec du lait.
- * **Paupiette de dinde à la moutarde** : avec oignons, crème fraîche, moutarde, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **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).
- * **Pêche au thon** : avec miettes de thon, fromage St-Moret et ciboulette.
- * **Omelette provençale** : avec tomates, olives, poivrons.
- * **Carottes kossambari** : carottes râpées, oignons, gingembre, menthe, coriandre fraîche, jus de citron, sucre, sel, poivre .
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branches, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- * **Lasagnes de légumes** : avec ratatouille, béchamel, fromage râpé.
- * **Cari de volaille** : avec tomates, oignons, épices tandoori (graines de coriandre, paprika, cumin, gingembre, curcuma, muscade, cannelle et cardamome) mangue, raisins et lait de coco.
- * **Brandade de poisson** : Colin, purée de pommes de terre, lait, ail et persil.