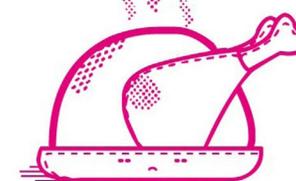


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 10/03/25 au 15/03/25	Chou rouges râpés bio 🏠 Tajine d'agneau* 🏠 Semoule bio Fromage Fromage blanc sucré	Soupe de carottes bio 🏠 Poisson pané Épinards béchamel bio 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade bio au bleu 🏠 Rôti de porc du Périgord Pommes sautées Fromage Éclair	Velouté de potiron* 🏠 Escalope de volaille** Petits pois bio Fromage Fruit de saison bio	Lentilles bio , tomates et maïs bio 🏠 Gnocchis à la napolitaine* 🏠 Fromage Yaourt vanillé bio	Potage 🏠 Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage Pâtisserie
Du 17/03/25 au 22/03/25	Betteraves bio et mâche 🏠 Bœuf** bourguignon* 🏠 Carottes persillées bio 🏠 Fromage Crème dessert	Salade bio au gouda 🏠 Cassoulet 🏠 et sa saucisse du Périgord Fromage Compote bio	Potage de poireaux 🏠 Poisson sauce citron* 🏠 Chou fleur bio Fromage Fruit de saison	Salade bio , avocat et surimi* 🏠 Curry de pois chiches* 🏠 et son riz bio Fromage Yaourt aromatisé	Tourin à la tomate 🏠 Poulet** rôti Haricots verts bio Fromage Fruit de saison bio	Potage 🏠 Truite aux amandes 🏠 Pommes noisettes Fromage Yaourt aux fruits
Du 24/03/25 au 29/03/25	Taboulé* bio 🏠 Gratin du pêcheur* 🏠 Fromage Flan caramel	Crème Choisy* 🏠 Sauté de porc** au chorizo* 🏠 Brocolis bio Fromage Fruit de saison	Salade, maïs et petits pois 🏠 Croziflette* bio 🏠 Fromage Compote bio	Céleri bio rémoulade* 🏠 Paupiette de dinde à la moutarde* 🏠 Printanière de légumes Fromage Yaourt nature sucré bio	Salade bio , fêta, miel et croûtons 🏠 Steak haché** Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Potage 🏠 Sauté de poulet au cidre 🏠 Blettes Fromage Pâtisserie
Du 31/03/25 au 05/04/25	Friand au fromage bio Blanquette* de veau** 🏠 Riz bio Fromage Fruit de saison	Radis/beurre Céréales gourmandes bio aux légumes* 🏠 Fromage Liégeois	Potage de légumes 🏠 Poulet** rôti Pois cassés bio 🏠 Fromage Fruit de saison bio	Salade pépinettes* bio 🏠 Poisson à la provençale* 🏠 Haricots beurre Fromage Fromage blanc sucré	Choux blancs râpés bio 🏠 Jambon braisé du Périgord au camembert* 🏠 Purée 🏠 Fromage Fruits au sirop	Potage 🏠 Courgette farcie à la sauce tomate 🏠 Semoule bio 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, de veau et de porc 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 mars 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.

- * **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).
- * **Velouté de potiron** : avec oignons, pommes de terre, potiron et crème fraîche.
- * **Gnocchis à la napolitaine** : croquettes de P. de terre cuisinées avec oignons, tomates, coulis de tomate, huile d'olive, basilic, ciboulette, herbes de Provence et fromage râpé.
- * **Bœuf bourguignon** : avec oignons, carottes et concentré de tomate.
- * **Poisson sauce citron** : avec crème fraîche.
- * **Surimi** : chair de poisson, blanc d'œuf.
- * **Curry de pois chiches et son riz** : avec oignons, carottes, pois chiches, épinards en branches, crème fraîche, pâte de curry, lait et lait de coco.
- * **Taboulé** : avec oignons, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive et citron.
- * **Gratin du pêcheur** : cubes de colin, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), oignons, champignons, P. de terre, lait, crème fraîche, persil, ciboulette, épices spigol : (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame,gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et fromage râpé
- * **Crème Choisy** : P. de terre,laitue, crème fraîche et oignons.
- * **Sauté de porc au chorizo** : cuisiné avec des poivrons, de la tomate, concentré de tomate, oignons, olives vertes et noires et chorizo.
- * **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.
- * **Céleri rémoulade** : avec de la mayonnaise.
- * **Paupiette de dinde à la moutarde** : cuisinées avec des oignons, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).crème fraîche, moutarde à l'ancienne.
- * **Blanquette de veau** : veau cuisiné avec poireaux, carottes céleri branche, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- * **Céréales gourmandes bio aux légumes** : mélange de semoule de blé, soja, lentilles, épeautre, graines de tournesol et de lin (traces possibles de fruits à coque,céleri, moutarde et sésame) cuisiné aux carottes, courgettes, oignons, sauce tomate et olives.
- * **Salade de pépinettes** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec de dés de tomate, poivrons, maïs.
- * **Poisson à la provençale** : avec oignons, huile d'olive, tomates, olives et basilic.
- * **Jambon braisé au camembert** : avec oignons, camembert, crème fraîche, champignons, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri) et ciboulette.