



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 04/11/24 au 09/11/24	Salade bio , jambon sec et dés de brebis 🍴 Bœuf bio ** cajun*🍴 Purée de potimarron*🍴 Fromage Compote bio	Soupe de courgettes bio 🍴 Poisson safrané*🍴 Carottes persillées bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Céleri bio rémoulade 🍴 Poulet rôti bio Pâtes tortis bio Fromage Éclair	Radis bio /beurre Petit salé 🍴 Potée au chou bio 🍴 Fromage Fromage blanc sucré	Salade de perles et lentilles bio *🍴 Gnocchis à la napolitaine*🍴 Fromage Fruit de saison bio	Potage 🍴 Andouillette grillée Galettes de légumes Fromage Liégeois
Du 11/11/24 au 16/11/24	FÉRIÉ	Potage de légumes bio 🍴 Curry de pois chiches bio *🍴 et son riz bio Fromage Fruit de saison	Salade bio au bleu 🍴 Escalope de dinde Petits pois bio Fromage Compote bio	Carottes râpées bio 🍴 Spaghettis bio de la mer*🍴 Fromage Flan caramel bio	Potage de poireaux 🍴 Carbonnade de porc bio *🍴 Chou fleur bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Potage 🍴 Rosbif** Pommes dauphine Fromage Pâtisserie
Du 18/11/24 au 23/11/24	Feuilleté au fromage bio Sauté de veau bio ** à la forestière*🍴 Printanière de légumes 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , fêta, miel et croûtons 🍴 Poulet rôti fermier Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Velouté de carottes bio *🍴 Poisson à la normande*🍴 Brocolis bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Batavia bio , avocat et maïs bio 🍴 Cassoulet 🍴 et saucisse de Toulouse bio Fromage Yaourt aromatisé bio	Pépinettes bio en salade*🍴 Gratin du Larzac et fèves*🍴 Fromage Cocktail de fruits au sirop	Potage 🍴 Paupiette de lapin à la moutarde à l'ancienne 🍴 Blé bio Fromage Île flottante
Du 25/11/24 au 30/11/24	Salade bio à l'emmental 🍴 Cassolette d'automne*🍴 Fromage Compote bio	Betteraves rouges bio 🍴 Choucroute garnie 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Salade bio , haricots rouges bio et soja 🍴 Cappelletti au fromage gratinés à l'italienne*🍴 Fromage Yaourt nature sucré bio	Soupe de poisson*🍴 Steak haché Haricots verts bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Batavia bio , mangue et surimi*🍴 Tajine d'agneau*🍴 Semoule bio Fromage Crème dessert	Potage 🍴 Rôti de veau** Pois gourmands Fromage Pâtisserie

io : 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 novembre 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.

- * **Sauté de bœuf cajun** : bœuf cuisiné avec oignons, carottes, épinards, pois chiches, lait, crème fraîche, curry, lait de coco, fond brun de bœuf (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), maïs et épices cajun (paprika, thym, cumin, piment, origan).
- * **Purée de potimarron** : pommes de terre, potimarron, beurre et lait.
- * **Poisson safrané** : avec oignons, beurre, crème fraîche, spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).
- * **Salade de perles et lentilles** : perles (petites pâtes en forme de perles), lentilles vertes, oignons rouges et ciboulette.
- * **Gnocchis à la napolitaine** : croquettes de pomme de terre cuisinées avec oignons, tomates, concentré de tomate, huile d'olive, basilic, ail, ciboulette, fromage râpé et herbes de Provence.
- * **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, riz.
- * **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).
- * **Carbonnade de porc** : sauté de porc cuisiné avec oignons, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), carottes, pain d'épices, bière, moutarde, baies de genièvre et sucre cassonade.
- * **Sauté de veau à la forestière** : avec oignons, crème fraîche et champignons.
- * **Velouté de carottes** : avec oignons, pommes de terre, carottes et crème fraîche.
- * **Poisson à la normande** : avec oignons, crème fraîche, vin blanc, moules et crevettes décortiquées.
- * **Pépinettes en salade** : salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomates, poivrons et olives.
- * **Gratin du Larzac** : P.de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- * **Cassolette d'automne** : avec oignons, colin, pommes de terre, potimarrons, patates douces, crème fraîche, lait, ciboulette, citron et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).
- * **Soupe de poisson** : colin, bisque de homard, langoustines, crustacés, mollusques, tomates, carottes, poireaux, fenouil, céleri branches, soja, moutarde, beurre, crème fraîche, lait, fromage râpé, œufs, épices (origan, curcuma, coriandre, muscade, gingembre, paprika, safran, anis étoilé) et croûtons naturels.
- * **Cappellettis au fromage gratinés à l'italienne** : cappellettis farcis au fromage avec oignons, tomates, concentré de tomate, coulis de tomate, huile d'olive, olives et fromage râpé.
- * **Surimi** : chair de poisson, blanc d'œuf.
- * **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).