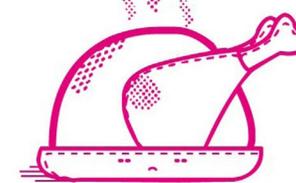


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
Du 30/09/24 au 05/10/24	Salade bio , mimolette 🍴 Grillade de dinde au poivre vert* 🍴 Frites bio Fromage Mousse au chocolat	Batavia bio , haricots rouges, maïs bio Céréales bio gourmandes aux légumes* 🍴 Fromage Liégeois à la fraise	Radis bio /beurre Blanquette de veau** 🍴 Riz bio Fromage Compote bio	Pizza Côte de porc bio Carottes à la crème bio 🍴 Fromage Fruit de saison bio	Tomates bio vinaigrette 🍴 Brandade de poisson* 🍴 Fromage Crème dessert	Potage 🍴 Rosbif** Pommes grenaille Fromage Pâtisserie
Du 07/10/24 au 12/10/24	Taboulé* bio 🍴 Poulet rôti Haricots verts bio 🍴 Fromage Yaourt aromatisé bio	Salade bio , avocat, soja 🍴 Torsades et légumineuses à la napolitaine* au parmesan et emmental Fromage Compote bio	Soupe de potiron 🍴 Poisson aux poivrons rouges* 🍴 Courgettes gratinées bio Fromage Fruit de saison bio	Batavia bio , fête, miel et croûtons 🍴 Steak haché** Pommes sautées Fromage Fruits au sirop	Concombres bio et ciboulette 🍴 Cari de porc* Chou fleur bio Fromage Tarte au chocolat	Potage 🍴 Légumes farcis Riz bio Fromage Yaourt aux fruits
Semaine du goût Saveurs des régions Du 14/10/24 au 19/10/24	La Bretagne Crêpe au fromage Cassoulette Bretonne* 🍴 Fromage Poire bio	Le Périgord Salade bio de gésiers* 🍴 Parmentier de canard* 🍴 Fromage Fromage blanc sucré	L'Alsace Batavia bio au munster 🍴 Choucroute garnie 🍴 Fromage Gâteau aux pommes	La Provence Soupe de poisson* 🍴 Daube à la Provençale* 🍴 et ses petits légumes 🍴 Fromage Raisins bio	La Savoie Salade montagnarde* 🍴 Croquets bio au bleu et noix* 🍴 Fromage Tarte aux myrtilles	Potage 🍴 Cuisse de pintade Galettes de légumes Fromage Île flottante
Du 21/10/24 au 26/10/24	Radis bio /beurre Cordon bleu bio Petits pois bio Fromage Compote bio	Salade bio , fèves et surimi* 🍴 Riz cantonnais bio aux épices thai* 🍴 Fromage Yaourt nature sucré bio	Feuilleté au fromage bio Sauté de dinde à la forestière* 🍴 Carottes persillées bio 🍴 Fromage Fruit de saison	Céleri bio rémoulade* 🍴 Poisson sauce citron* 🍴 Blé bio Fromage Petit Suisse	Velouté de poireaux bio * 🍴 Rôti de porc bio Haricots beurre Fromage Fruit de saison bio	Potage 🍴 Pavé de saumon grillé Salsifis Fromage Pâtisserie
Du 28/10/24 au 02/11/24	Salade bio au bleu 🍴 Veau** Marengo* 🍴 et légumes d'automne* 🍴 Fromage Fruits au sirop	Chou chinois 🍴 Jambon blanc Coquillettes bio Fromage Flan caramel bio	Salade bio , pommes et ananas 🍴 Poisson pané Épinards bio béchamel Fromage Paris Brest	Lentilles bio , tomates et maïs bio 🍴 Purée fromagère* 🍴 Fromage Fruit de saison bio	FÉRIÉ	Potage 🍴 Cassoulet 🍴 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 octobre 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.

- * **Grillade de dinde au poivre vert** : avec oignons, crème fraîche et poivre vert en grains.
- * **Céréales gourmandes aux légumes** : mélange de blé, quinoa rouge et blanc (traces possibles de lait, œuf, soja, céleri, lupin et sésame), cuisiné aux carottes, courgettes, oignons, sauce tomate et olives.
- * **Brandade de poisson** : Colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **Taboulé** : avec tomates, concombres, poivrons, citron, huile d'olive et menthe.
- * **Torsades et légumineuses à la napolitaine au parmesan et emmental** : pâtes à farine de blé et à la farine de pois (contient des traces d'œuf et soja) cuisinées avec des oignons, de la tomate, du concentré de tomates, ail, basilic, ciboulette, huile d'olive, herbes de Provence, parmesan et emmental râpé.
- * **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).
- * **Cari de porc** : avec tomates, oignons, épices tandoori (graines de coriandre, paprika, cumin, gingembre, curcuma, muscade, cannelle et cardamome) mangue, raisins et lait de coco.
- * **Cassolette bretonne** : avec oignons, colin, moules, crevettes, chou fleur, brocolis, lait, crème fraîche, ciboulette, persil, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri). et fromage râpé.
- * **Salade de gésiers** : salade, gésiers confits. * **Parmentier de canard** : émietté de canard, oignons, tomate, purée de pommes de terre, lait et crème fraîche.
- * **Soupe de poisson** : avec 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.
- * **Daube à la provençale** : sauté de bœuf cuisiné avec oignons, tomates, concentré de tomates, huile d'olive, fenouil, ail.
- * **Salade montagnarde** : mélange de salades, endives, carottes râpées et œufs durs râpés.
- * **Crozets au bleu et noix** : crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, bleu, noix, bouillon de légumes bio (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma), ciboulette et fromage râpé. * **Surimi** : chair de poisson, blanc d'œuf.
- * **Riz cantonnais aux épices Thai**: riz, champignons noirs, dés d'omelette nature, petits pois, carottes, poivrons verts et jaunes, crevettes, concentré de tomate, sauce tomate et épices Thai (mélange de gingembre, cannelle, citron, piment, cumin, poivrons et badiane).
- * **Sauté de dinde à la forestière** : avec oignons, crème fraîche et champignons. * **Céleri rémoulade** : céleri rave râpé à la mayonnaise.
- * **Poisson sauce citron** : avec oignons, crème fraîche, citron et épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri).
- * **Velouté de poireaux** : avec oignons, pommes de terre, poireaux et crème fraîche.
- * **Sauté de veau Marengo** : avec oignons, concentré de tomate, champignons de Paris.
- * **Légumes d'automne** : avec oignons, potimarron, patates douces et châtaignes * **Purée fromagère** : purée de pommes de terre, lait, ciboulette, muscade, emmental râpé.