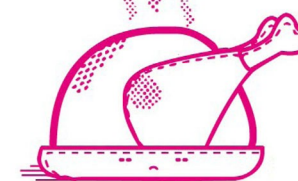


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 07/04/25 au 11/04/25	Mâche et betteraves bio 🍴 Sauté de canard aux olives* 🍴 Riz bio Crème dessert	Pommes de terre, cervelas et mimolette 🍴 Steak haché** Haricots verts bio 🍴 Fruit de saison bio	Salade bio , mais bio et œuf dur 🍴 Poisson à la normande* 🍴 Blé bio Fromage blanc sucré	Soupe de carottes bio au kiri bio 🍴 Côte de porc du Périgord Chou fleur 🍴 Fruit de saison	Lentilles bio , petits pois et oignons rouges 🍴 Macaronis bio au roquefort* 🍴 Compote bio
Du 14/04/25 au 18/04/25	Salade bio basque* 🍴 Brandade de poisson* 🍴 Yaourt nature sucré bio	Radis bio Bœuf **Stroganov* bio 🍴 Printanière de légumes Clafoutis aux poires et aux pêches* 🍴	Soupe de fèves 🍴 Tortellinis au fromage et sa sauce tomate* 🍴 Fruit de saison bio	Quinoa bio vinaigrette* 🍴 Poulet rôti** Carottes persillées bio 🍴 Yaourt aromatisé	Salade bio au gouda et au cheddar 🍴 Merguez* Frites bio Glace
Centre de loisirs Du 21/04/25 au 25/04/25	FÉRIÉ (lundi de Pâques)	Potage de légumes 🍴 Cordon bleu Petits pois bio Fruit de saison	Salade bio , dés de pommes et d'ananas 🍴 Gratin du pêcheur* 🍴 Compote bio	Carottes râpées bio 🍴 Sauté de porc sauce aux pruneaux* 🍴 Coquillettes bio Éclair	Salade bio , soja, et haricots rouges bio 🍴 Beignets de chou fleur à la mexicaine* 🍴 Fromage blanc sucré
Centre de loisirs Du 28/04/25 au 02/05/25	Radis Riz bio cantonnais aux épices thai* 🍴 Yaourt vanillé bio	Tourin à la tomate 🍴 Poisson pané Épinards béchamel* bio 🍴 Fruit de saison	Salade bio , avocat, surimi* 🍴 Colombo* de volaille** 🍴 Semoule bio Liégeois	FÉRIÉ (1 er mai)	Céleri rémoulade* 🍴 Saucisse du Périgord Flageolets verts bio Fruit de saison bio

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 et viandes de bœuf ou de veau françaises. Pain **bio** tous les mardi, mercredi et vendredi. Le fromage pourra être modifié selon les arrivages.

Les céréales (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, maïs...) sont **bio**.

Service de la restauration municipale : 05.53.35.57.26 ou mairie : 05.53.35.57.52

SUITE AU DOS →

MAIRIE DE COULOUNIEIX-CHAMIER MENUS de avril 2025

ATTENTION : Présence (ou traces)de : Fruits à coque, lait, œuf, poisson, mollusques, crustacés, céleri, soja dans :

Les pâtés en croûte, les pâtés, les friands, les pizzas, les quiches, les feuilletés, les roulés, les croque-monsieur, les nems et les sauces pour nems, les tartes, les galettes ou les crêpes salées ou sucrées, les gaufres, les beignets, salés ou sucrés, les donuts, les calamars à la romaine, les pains pour hamburgers, les fajitas, les wrap, les tortillas, les panures de poisson, volaille ou viande, les chapelures, les croûtons, les raviolis, les quenelles, les gnocchis, les cappellettis, les tortellinis, les boulettes de soja ou de légumes, les cordons bleus, les viandes et volailles farcies, les glaces, les gâteaux, les galettes des rois, les profiteroles à la crème, la crème pâtissière.

Présence (ou traces) possible de : Soja aussi dans les céréales bio (pâtes, riz, blé, quinoa, boulgour, semoule...) et dans les lentilles bio.

Présence de : lait dans les omelettes. La tomate : est souvent présente dans les sautés ou les plats en sauce.

- * **Sauté de canard aux olives :** avec oignons, tomates, concentré de tomate, olives et persil.
- * **Poisson à la normande :** avec oignons, crème fraîche, jus du poisson, crevettes, moules et ciboulette.
- * **Macaronis au roquefort :** avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, fromage blanc, dés de roquefort, ciboulette et fromage râpé.
- * **Salade basque :** avec salade, jambon sec et dés de brebis.
- * **Brandade de poisson :** avec colin, pommes de terre, lait, ail et persil.
- * **Sauté de bœuf Stroganov :** cuisiné avec oignons, moutarde, crème fraîche, paprika et champignons.
- * **Clafoutis aux poires et aux pêches :** farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème fraîche, arôme naturel de vanille, poires et pêches.
- * **Tortellinis au fromage et sa sauce tomate :** pâtes au fromage avec oignons, tomates, parmesan et emmental.
- * **Quinoa vinaigrette :** avec oignons, tomates, poivrons et olives.
- * **les merguez :** les merguez sont faites de bœuf et de mouton sans porc.
- * **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
- * **Sauté de porc sauce aux pruneaux :** cuisiné avec oignons, pruneaux, crème fraîche et jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **Beignets de chou fleur à la mexicaine :** chou fleur en beignet, maïs, poivrons, courgettes, sauce tomate, épices mexicains (graines de coriandre, graines de sésame, paprika doux, cumin, origan).
- * **Riz bio cantonnais aux épices Thaï :** avec riz, champignons noirs, dés d'omelette nature, petits pois, carottes, poivrons verts et jaunes, crevettes, concentré de tomate, sauce tomate et épices Thaï (mélange de gingembre, cannelle, citron, piment, cumin, poivrons et badiane).
- * **Épinards béchamel :** avec du lait.
- * **Surimi :** chair de poisson, crustacés et blanc d'œuf.
- * **Colombo de volaille :** sauté de volaille cuisiné avec tomates et épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde, épices).
- * **Céleri rémoulade :** à la mayonnaise.