



Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 03/02/25 au 07/02/25	Choux rouges bio 🏠 Spaghettis bio carbonara* 🏠 Crêpe au sucre	Salade bio , pois chiches et maïs bio 🏠 Parmentier de légumes* 🏠 Liégeois	Potage de butternut 🏠 Poulet rôti** Haricots verts bio 🏠 Camembert bio Fruit de saison	Mâche, endives, dés de poire et de bleu 🏠 Cassiolette bretonne* 🏠 Compote bio	Nems au poulet Sauté de porc bio au caramel* 🏠 Riz bio Ananas
Du 10/02/25 au 14/02/25	Carottes râpées bio 🏠 Saucisse du Périgord Aligot* 🏠 Compote bio	Potage de légumes 🏠 Beignets de chou fleur à la provençale* 🏠 St-moret bio Fruit de saison bio	Salade bio , surimi* et œuf dur 🏠 Steak haché** Pommes sautées Yaourt nature sucré bio	Soupe de courgettes au kiri 🏠 Colombo* de volaille** 🏠 Potimarrons, salsifis et petits pois bio 🏠 Fruit de saison bio	Salade bio , avocat, soja 🏠 Poisson au cheddar* 🏠 Blé bio Éclair
Du 17/02/25 au 21/02/25	Soupe corail bio * 🏠 Lasagnes de légumes* 🏠 Fruit de saison bio	Salade bio , jambon sec et noix 🏠 Sauté de bœuf** cajun* 🏠 Pommes vapeur 🏠 Petit Suisse	Tourin à la tomate 🏠 Poisson pané Épinards bio béchamel 🏠 Fruit de saison	Pépinettes bio en vinaigrette* 🏠 Escalope de dinde** Haricots beurre Crème dessert bio	Salade bio et mimolette 🏠 Rôti de porc du Périgord Frites bio Glace
Centre de loisirs Du 24/02/25 au 28/02/25	Céleri bio rémoulade* 🏠 Poulet** basquaise* 🏠 Riz bio Yaourt aromatisé bio	Potage St-Germain* bio 🏠 Boullgour bio de légumes* 🏠 Emmental Fruit de saison	Carottes râpées bio 🏠 Sauté de veau** à la moutarde* 🏠 Petits pois bio Fromage blanc sucré	Mâche et betteraves bio 🏠 Jambon blanc Tartiflette* 🏠 Compote bio	Potage de légumes 🏠 Poisson beurre nantais* 🏠 Brocolis bio Fruit de saison bio
Centre de loisirs Du 03/03/25 au 07/03/25	Chou chinois 🏠 Sauté de canard aux olives* 🏠 Coquillettes bio Flan caramel bio	Crème de citrouille* bio 🏠 Steak haché** Haricots verts bio 🏠 Fruit de saison	Salade de quinoa bio et fèves* 🏠 Purée fromagère* 🏠 Compote bio	Potage de poireaux bio 🏠 Poisson façon mouclade* 🏠 Carottes persillées bio 🏠 Fruit de saison bio	Salade bio , dés de pommes et ananas 🏠 Petit salé Lentilles bio 🏠 Yaourt vanillé

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 et volailles françaises et/ou labellisées.

** Volailles, Viandes de bœuf, 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, boullgour, 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 Février 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 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.

- * **Spaghettis carbonara :** cuisinées avec oignons, lardons fumés, crème fraîche, lait et parmesan.
- * **Parmentier de légumes :** purée de P. de terre, lait, crème fraîche, muscade, courgettes, carottes, tomates, oignons, huile d'olive.
- * **Cassolette bretonne :** colin cuisiné avec oignons, moules, crevettes, pommes de terre, chou fleur, brocolis, lait, crème fraîche, ciboulette, épices spigol(curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri) et fromage râpé.
- * **Sauté de porc au caramel :** cuisiné avec oignons, sauce soja, épices thaï (citron, piment doux, graines de coriandre, gingembre, cumin, poivrons, cannelle, badiane), gingembre, sucre et persil.
- * **Aligot :** purée de pommes de terre, lait et tome fraîche.
- * **Beignets de chou fleur à la provençale :** chou fleur en beignet, oignons, poivrons, tomates, concentré de tomate, olives, huile d'olive, basilic, herbes de Provence.
- * **Surimi :** chair de poisson, blanc d'œuf.
- * **Colombo de volaille :** avec oignons, tomates, curry, crème fraîche, épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde).
- * **Poisson au cheddar :** avec oignons, fromage cheddar, crème fraîche.
- * **Soupe corail :** avec oignons, pommes de terre, lentilles corail, lait de coco et curry.
- * **Lasagnes de légumes :** avec oignons, butternut, potimarron, fromage de brebis, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- * **Sauté de bœuf cajun :** cuisiné avec oignons, poivrons, crème fraîche, céleri branches, épices cajun (paprika, cumin, thym, piment doux et origan) .
- * **Pépinettes en vinaigrette :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec des dés de tomates, poivrons, maïs et olives.
- * **Céleri rémoulade :** à la mayonnaise.
- * **Poulet basquaise :** avec oignons, tomates, poivrons rouges, concentré de tomate, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), basilic et olives noires.
- * **Potage St-Germain :** avec oignons, pommes de terre, pois cassés et carottes.
- * **Boulgour aux légumes :** boulgour, oignons, sauce tomate, courgettes, poivrons, carottes et navets.
- * **Sauté de veau à la moutarde :** avec oignons, crème fraîche, moutarde et moutarde à l'ancienne.
- * **Tartiflette :** avec oignons, pommes de terre, lait, lardons, crème fraîche et reblochon.
- * **Poisson beurre nantais :** avec beurre, jus du poisson, crème fraîche, citron et ciboulette.
- * **Sauté de canard aux olives :** avec oignons, tomate, concentré de tomate, olives noires et vertes et persil.
- * **Crème de citrouille :** avec de la crème fraîche.
- * **Salade de quinoa et fèves :** avec dés de tomates, poivrons, maïs, olives et fèves.
- * **Purée fromagère :** purée de pommes de terre, lait, emmental, muscade et ciboulette.
- * **Poisson façon mouclade :** avec oignons, moules, curry et crème fraîche.