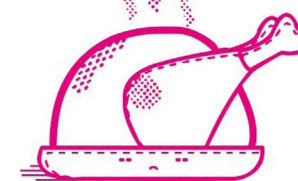


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 02/06/25 au 06/06/25	Tomates vinaigrette bio 🍴 Carbonnade* de bœuf** 🍴 Pâtes torsades bio Fromage blanc au miel	Lentilles bio , maïs et mimolette 🍴 Gnocchis bio à la forestière* 🍴 Fruit de saison	Radis bio Côte de porc du Périgord Courgettes persillées bio 🍴 Éclair	Pastèque Poisson froid/mayonnaise 🍴 Pommes vapeur 🍴 Yaourt aromatisé bio	Feuilleté au fromage Poulet rôti Petits pois bio Fruit de saison bio
Du 09/06/25 au 13/06/25	FÉRIÉ (lundi de Pentecôte)	Concombres bio 🍴 Jambon braisé au cheddar* 🍴 Frites bio Yaourt nature sucré	Salade de quinoa bio * 🍴 Colombo de volaille* 🍴 Chou fleur 🍴 St-Morêt bio Fruit de saison	Menu proposé par les élémentaires Eugène Le Roy Œuf dur et carottes râpées 🍴 Macaronis bio au fromage* 🍴 Compote bio	Melon Poisson safrané* 🍴 Riz bio Liégeois
Du 16/06/25 au 20/06/25	Menu proposé par les CM1/CM2c Eugène Le Roy Petits pois, haricots verts bio au citron vert 🍴 Spaghettis bio bolognaise* 🍴 Glace	Salade bio , jambon sec et noix 🍴 Poisson pané Épinards béchamel* bio 🍴 Fruit de saison	Pastèque Tajine d'agneau* 🍴 Semoule bio Flan caramel bio	Pommes de terre, emmental et surimi* 🍴 Omelette nature Ratatouille* bio Fruit de saison bio	Radis Saucisse du Périgord Pois cassés bio 🍴 Fromage blanc sucré
Du 23/06/25 au 27/06/25	Menu proposé par les élémentaires Louis Pergaud Melon bio Parmentier de canard* 🍴 Crème dessert	Menu proposé par les CM1/CM2c Eugène Le Roy Concombres bio 🍴 Escalope de dinde à la crème 🍴 Printanière de légumes Clafoutis aux fruits* 🍴	Salade, avocat et haricots rouges bio 🍴 Raviolis de légumes bio gratinés* Compote bio	Pâté de campagne et cornichons Poisson à l'aneth* 🍴 Courgettes sautées bio 🍴 Fruit de saison	Fête des enfants Tomates bio et mozzarella 🍴 Steak haché** Frites Glace bio
Du 30/06/25 au 04/07/25	Pizza Sauté de porc au caramel* 🍴 Carottes persillées bio 🍴 Fruit de saison bio	Pastèque Paella au poulet* 🍴 et son riz bio Yaourt nature sucré bio	Pique-nique au centre de loisirs Salade de pépinettes* bio 🍴 Jambon de dinde/beurre Chips Fromage Glace	Salade bio , fêta, miel et croûtons 🍴 Poisson froid/mayonnaise 🍴 Pommes vapeur 🍴 Compote bio	Taboulé* bio 🍴 Roulé au fromage Salade bio Chou à la crème « Bonnes vacances »

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 juin 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.

- * **Carbonnade de bœuf :** bœuf cuisiné avec oignons, bière, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri), carottes, pain d'épices, moutarde, baies de genièvre, cassonade.
- * **Gnocchis à la forestière :** croquettes de pommes de terre cuisinées avec oignons, champignons, lait, bouillon de légumes (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma) et ciboulette.
- * **Jambon braisé au cheddar :** avec oignons, Cheddar (fromage au lait de vache), crème fraîche, bouillon de volaille (contient du céleri, traces possibles de lait, œuf), ciboulette.
- * **Salade de quinoa :** avec tomates, poivrons et olives.
- * **Colombo de volaille :** avec oignons, tomates, épices à colombo (curcuma, graines de coriandre, cumin, fenugrec, graines de moutarde), curry et crème fraîche.
- * **Macaronis au fromage :** avec oignons, bleu, reblochon, parmesan, lait, fromage blanc.
- * **Poisson sauce safranée :** avec oignons, épices spigol (curcuma, piment doux, safran, traces de graines de sésame, gingembre, coriandre, muscade, moutarde, céleri), cidre doux, crème fraîche et ciboulette.
- * **Spaghettis à la bolognaise :** avec oignons, beurre, viande hachée de bœuf, sauce tomate, concentré de tomate et fromage râpé.
- * **Épinards béchamel :** avec du lait.
- * **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). * **Surimi :** chair de poisson, crustacés et blanc d'œuf.
- * **Ratatouille :** avec oignons, poivrons, tomates, courgettes, aubergines.
- * **Parmentier de canard :** avec purée de pommes de terre, lait, crème fraîche, tomate, effiloché de canard, muscade, ail et ciboulette.
- * **Clafoutis aux fruits :** farine, sucre, levure, lait, œufs, beurre, crème fraîche, arôme naturel de vanille et fruits.
- * **Raviolis de légumes gratinés :** raviolis farcis aux épinards, carottes, poivrons, oignons, concentré de tomate, huile d'olive et colza, muscade, basilic et emmental râpé, (traces d'œuf).
- * **Poisson à l'aneth :** avec crème fraîche et aneth.
- * **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.
- * **Paella au poulet :** riz, poulet, moules décortiquées, cocktail de fruits de mer (mélange de crevettes, moules, calamars, seiches, encornets), chorizo, petits pois, poivrons, tomates, épices.
- * **Salade de pépinettes :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grains de riz avec de dés de tomate, poivrons, maïs et olives.
- * **Taboulé :** avec tomates, poivrons, concombres, citron, huile d'olive et menthe.