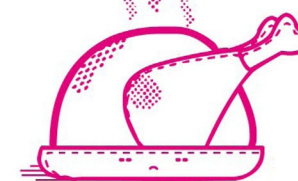


# Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06/05/24 au 10/05/24</b>	Carottes râpées Carbonnade* de bœuf** Torsades Emmental Fruit de saison	Pommes de terre, tomates et cervelas Poisson poivrons rouges* Brocolis Petit Suisse	<b>FÉRIÉ (8 mai)</b>	<b>FÉRIÉ (Ascension)</b>	<b>Pont de l'Ascension</b>
<b>Du 13/05/24 au 17/05/24</b>	Salade , haricots rouges  et maïs Gratin du Larzac* Compote	Salade de riz* Rôti de porc Haricots beurre Fromage blanc sucré	Radis  / beurre Omelette de pommes de terre à la provençale gratinée* Éclair	Feuilleté au fromage Poisson à la normande* Printanière de légumes Fruit de saison	Concombres Couscous au poulet* Semoule Yaourt aromatisé
<b>Du 20/05/24 au 24/05/24</b>	<b>FÉRIÉ (lundi de Pentecôte)</b>	Salade  basque* Blanquette *de veau** Blé Fruit de saison	Céleri rémoulade* Escalope de dinde Petits pois Yaourt nature sucré	Salade de pépinettes* aux fèves Purée fromagère* Compote	Betteraves  mimosa* Poisson pané Epinards  béchamel* Fruit de saison
<b>Semaine du jeu Du 27/05/24 au 31/05/24</b>	Salade  de gésiers* Spaghettis  de la mer* Fruit de saison	Taboulé* Navarin d'agneau* Carottes persillées Liégeois	Salade de lentilles* Croziflette* Fruit de saison	Nem* sur salade Steak haché** Haricots verts Yaourt aromatisé	Tomates , mozzarella Poulet rôti Frites Glace

: Produit issu de l'agriculture biologique / : Plat fait maison

Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

\*\*Viande de bœuf ou de veau française. Pain tous les mardi, mercredi et vendredi. Le fromage pourra être modifié selon les arrivages.

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

**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 mai 2024

**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, les crêpes salées ou sucrées, les gaufres, les beignets, 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.

- \* **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.
- \* **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).
- \* **Gratin du Larzac :** P.de terre , carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- \* **Salade de riz :** avec des cubes de tomates, poivrons, olives.
- \* **Omelette de pommes de terre à la provençale gratinée :** avec oignons, sauce tomate et fromage râpé (présence de lait dans les omelettes) .
- \* **Poisson à la normande :** avec crème fraîche, moules et crevettes décortiquées.
- \* **Couscous au poulet :** avec oignons, poulet, carottes, courgettes, poivrons, navets, pois chiches, tomates, épices à couscous (poivre, piment doux, cumin, carvi, ail, coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin), huile d'olive et semoule.
- \* **Salade basque :** salade, jambon sec, dés de fromage de brebis.
- \* **Blanquette de veau :** veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branche, citron, champignons, vin blanc, crème fraîche, beurre.
- \* **Céleri rémoulade :** céleri rave râpé à la mayonnaise.
- \* **Salade de pépinettes :** salade de pâtes alsaciennes en forme de grain de riz avec dés de tomates, poivrons et olives.
- \* **Purée fromagère :** purée de pommes de terre, lait, ciboulette, muscade et emmental.
- \* **Mimosa :** œufs durs râpés.
- \* **Epinards béchamel :** avec du lait et muscade.
- \* **Salade de gésiers :** Salade, gésiers de dinde émincés confits et noix.
- \* **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).
- \* **Taboulé :** avec des tomates, et poivrons.
- \* **Navarin d'agneau :** avec oignons, tomates et champignons.
- \* **lentilles en vinaigrette :** avec lentilles, dés de pommes et maïs.
- \* **Croziflette :** crozets (pâtes de Savoie) cuisinés avec oignons, lait, beurre, crème fraîche, reblochon, bouillon de légumes bio (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma), ciboulette et fromage râpé.
- \* **Nem sur salade :** nem de volaille.