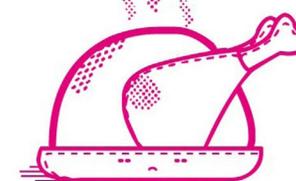


Ville de Coulounieix-Chamiers

Menus

Restauration municipale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05/05/25 au 09/05/25	Feuilleté au fromage bio Poisson aux poivrons rouges* 🏠 Brocolis bio 🏠 Fruit de saison	Salade, petits pois, soja 🏠 Crozets bio aux champignons* 🏠 Compote bio	Quinoa bio vinaigrette* 🏠 Sauté de bœuf** au poivre vert* 🏠 Carottes persillées bio 🏠 Crème dessert	FÉRIÉ (8 mai)	Salade bio au bleu 🏠 Rôti de porc du Périgord Frites Glace bio
Du 12/05/25 au 16/05/25	Radis Couscous* au poulet** 🏠 Semoule bio Yaourt nature sucré bio	Pâtes bio à la norvégienne* 🏠 Steak haché** Haricots verts 🏠 Fruit de saison bio	Lentilles bio , perles et oignons rouges 🏠 Gratin du Larzac* 🏠 Compote bio	Salade bio pois chiches* 🏠 Poisson pané Épinards bio béchamel* 🏠 Liégeois	Tomates et fêta 🏠 Saucisse du Périgord Pois cassés bio 🏠 Fruits au sirop
Du 19/05/25 au 23/05/25	Pizza Paupiette de dinde à la moutarde* 🏠 Printanière de légumes 🏠 Fruit de saison bio	Fête du jeu Concombres bio et ciboulette 🏠 Spaghettis bio de la mer* 🏠 Chou à la crème	Pêche au thon* 🏠 Omelette de pommes de terre à la provençale* 🏠 Yaourt aromatisé bio	Nem de volaille et salade bio Côte de porc du Périgord Chou fleur bio 🏠 Kiri Fruit de saison	Carottes bio kossambari* 🏠 Blanquette*de veau** 🏠 Riz bio Fromage blanc sucré
Du 26/05/25 au 30/05/25	Haricots verts bio , tomates et œuf dur 🏠 Lasagnes de légumes* 🏠 Compote bio	Saucisson sec/beurre Cari* de volaille** 🏠 Courgettes persillées bio 🏠 St-Moret bio Fruit de saison	Salade bio , comté et noix 🏠 Brandade de poisson* 🏠 Glace	FÉRIÉ (Ascension)	Pont de l'Ascension

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

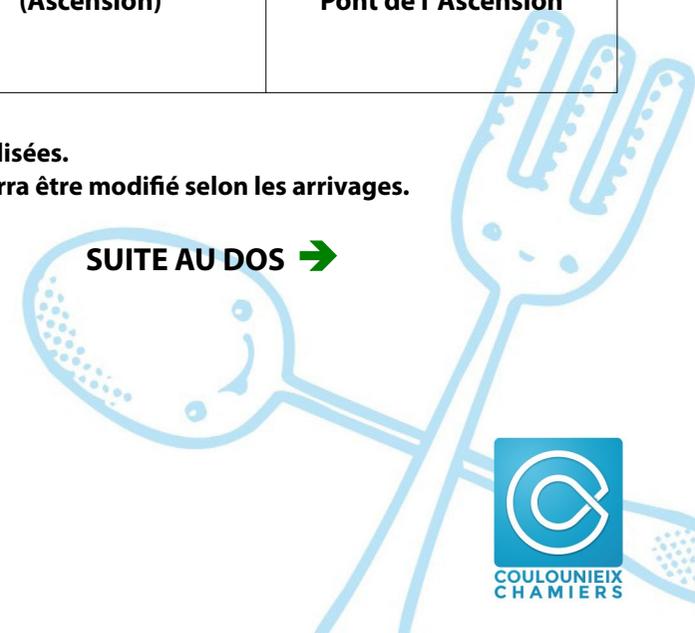
Nous donnons la priorité aux produits frais français, locaux, **bio** et de saison, ainsi qu'aux viandes françaises et/ou labellisées.

** Volailles et viandes de bœuf, 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-CHAMIERS

MENUS de mai 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.

- * **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).
- * **Crozets aux champignons :** pâtes de Savoie cuisinées en sauce béchamel (lait), crème fraîche, champignons, muscade, bouillon de légumes bio (oignons, carottes, légumes, potiron, huile de tournesol, curcuma), et fromage râpé.
- * **Quinoa vinaigrette :** avec tomates, poivrons, olives.
- * **Sauté de bœuf au poivre vert :** avec oignons, crème fraîche et poivre vert.
- * **Couscous au poulet :** poulet, carottes, courgettes, poivrons, navets, pois chiches, tomates, oignons, épices à couscous, huile d'olive et semoule.
- * **Pâtes à la norvégienne :** avec fromage blanc, concombres, saumon fumé, citron, crème fraîche, échalotes, aneth et ciboulette.
- * **Gratin du Larzac :** avec oignons, pommes de terre, carottes, dés de bleu, lait, crème fraîche et fromage râpé.
- * **Salade pois chiches :** Salade, pois chiches, tomates, maïs, poivrons, ciboulette.
- * **Épinards béchamel :** avec du lait.
- * **Paupiette de dinde à la moutarde :** avec oignons, crème fraîche, moutarde, jus de veau (contient de la tomate, traces possibles de lait, œuf, céleri).
- * **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).
- * **Pêche au thon :** avec miettes de thon, fromage St-Moret et ciboulette.
- * **Omelette provençale :** avec tomates, olives, poivrons.
- * **Carottes kossambari :** carottes râpées, oignons, gingembre, menthe, coriandre fraîche, citron, sucre, sel, poivre.
- * **Blanquette de veau :** veau cuisiné avec poireaux, carottes, céleri branches, citron, champignons, crème fraîche, beurre et vin blanc.
- * **Lasagnes de légumes :** avec ratatouille, béchamel, fromage râpé.
- * **Cari de volaille :** avec tomates, oignons, épices tandoori (graines de coriandre, paprika, cumin, gingembre, curcuma, muscade, cannelle et cardamome) mangue, raisins secs et lait de coco.
- * **Brandade de poisson :** colin, purée de pommes de terre, lait, ail et persil.