

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 30 MAI

	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06	SAMEDI 21/06	DIMANCHE 22/06
ENTREE	Macédoine de légumes ☐ <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Tomates cerise ☐ <i>ou</i> Pâtes BIO Sombbrero ☐	Pâté de campagne ☐ <i>ou</i> Pastèque ☐	Salade coleslaw ☐ <i>ou</i> Boudin noir ☐	Taboulé ☐ <i>ou</i> Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes ☐	Pâtes BIO du pêcheur ☐ <i>ou</i> Quiche lorraine ☐	Mousse de canard ☐ <i>ou</i> Salade Soissonnaise ☐
PLAT	Pavé de hoki à la Catalane ☐ <i>ou</i> Tarte aux 3 fromages ☐	Fricassée de porc ☐ <i>ou</i> Rôti de dinde au jus ☐	Tajine de boulettes de poulet ☐ <i>ou</i> Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) ☐	Courgette farcie ☐ <i>ou</i> Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) ☐	Calamars à la romaine ☐ <i>ou</i> Croque monsieur maison ☐	Steak haché sauce forestière ☐ <i>ou</i> Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET) ☐	Joue de porc à la compotée d'oignons ☐ <i>ou</i> Dos de colin au basilic ☐
GARNITURE	Pâtes BIO ☐ <i>ou</i> Navets persillés ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>ou</i> Poêlée de champignons ☐	Semoule ☐ <i>ou</i> Légumes couscous ☐	Riz pilaf ☐ <i>ou</i> Aubergines à la tomate ☐	Haricots verts persillés ☐ <i>ou</i> Purée ☐	Epinards braisés ☐ <i>ou</i> Polenta ☐	Pommes de terre persillées ☐ <i>ou</i> Courgettes braisées ☐
FROMAGE	Bleu à la coupe ☐ <i>ou</i> Chanteneige ☐	Cantal à la coupe ☐ <i>ou</i> Fromage blanc ☐	Saint Paulin ☐ <i>ou</i> Brebicrème ☐	Emmental ☐ <i>ou</i> Vache picon ☐	Camembert ☐ <i>ou</i> Samos ☐	Bûche de chèvre à la coupe ☐ <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes ☐	Mini Roitelet ☐ <i>ou</i> Chanteneige ☐
DESSERT	Liégeois à la vanille ☐ <i>ou</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Purée de fruits pomme fraise ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Liégeois café ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Yaourt nature ☐	Tarte flan pâtissier ☐ <i>ou</i> Yaourt aux fruits BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Mousse au chocolat ☐	Gâteau Basque ☐ <i>ou</i> Yaourt nature BIO ☐



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

TEL : 04 68 45 59 10
Du lundi au vendredi de 7h à 14h.
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

Commune :

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 30 MAI

	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06	SAMEDI 21/06	DIMANCHE 22/06
ENTREE	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐ ou Œufs durs mayonnaise ☐	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ ou Céleri rémoulade ☐	Velouté de tomates ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ ou Betteraves vinaigrette ☐	Crème de champignons ☐ ou Salade verte ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ ou Surimi sauce cocktail ☐	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ ou Blancs de poireaux vinaigrette ☐
PLAT	Fricadelle de bœuf au jus ☐ ou Boudin noir à l'oignon ☐	Bourride de calamars ☐ ou Omelette ☐	Cabillaud en persillade ☐ ou Nuggets de blé ☐	Haché de veau sauce tomate ☐ ou Crêpe au fromage ☐	Rôti de dinde sauce poivre ☐ ou Dos de lieu sauce curry ☐	Galette lentilles boulgour légumes sauce forestière ☐ ou Saumonette sauce aux câpres ☐	Filet de limande meunière ☐ ou Crousti fromage ☐
GARNITURE	Purée de chou fleur ☐ ou Riz créole ☐	Ratatouille ☐ ou Pâtes BIO ☐	Purée ☐ ou Poêlée méridionale ☐	Pommes dauphine ☐ ou Courgettes aux aromates ☐	Brocolis à la crème ☐ ou Semoule ☐	Pâtes BIO ☐ ou Carottes aux aromates ☐	Mijoté de haricots blancs ☐ ou Endives braisées ☐
FROMAGE	Carré frais ☐ ou Yaourt aromatisé ☐	Tartare nature ☐ ou Camembert ☐	Cantafrais ☐ ou Petit suisse aux fruits ☐	Edam ☐ ou Yaourt nature ☐	Petit moulé aux noix ☐ ou Cantal ☐	Cœur de dame ☐ ou Saint Nectaire AOP ☐	Brie ☐ ou Vache picon ☐
DESSERT	Fruit de saison ☐ ou Petit suisse nature ☐	Yaourt nature ☐ ou Abricots au sirop léger ☐	Flan à la vanille nappé caramel ☐ ou Purée de pommes ☐	Crème dessert caramel ☐ ou Fruit de saison ☐	Fromage blanc ☐ ou Mousse au café ☐	Petit suisse nature ☐ ou Semoule au lait ☐	Poire au sirop léger ☐ ou Fruit de saison ☐