



CIAS
NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

**LUNDI 14/07 :
Fête Nationale**

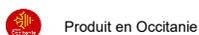
MENU MIDI

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 14 juillet 2025 Au dimanche 20 juillet 2025

SEMAINE 29

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 JUIN

	MARDI 15/07	MERCREDI 16/07	JEUDI 17/07	VENDREDI 18/07	SAMEDI 19/7	DIMANCHE 20/07	
ENTREE	Mortadelle pistachée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomates cerise <input type="checkbox"/>	Melon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre en salade <input type="checkbox"/>	Maquereau à la moutarde <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre Printanière <input type="checkbox"/>	Pâté de campagne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte aux 2 fromages (cheddar et gouda) <input type="checkbox"/>	Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc supérieur <input type="checkbox"/>	Riz à l'Andalouse (tomates, olives, poivrons, vinaigrette) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>
PLAT	Fricassée de la mer <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Steak haché à l'italienne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte au thon maison <input type="checkbox"/>	Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines à la bolognaise au gratin maison (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Gardianne de taureau <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/>	Seiches à la Sétoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgette farcie <input type="checkbox"/>	Fricadelle de bœuf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Quiche Lorraine <input type="checkbox"/>	Fricassée de noix de joue de porc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de cabillaud sauce aïoli <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Polenta crémeuse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou-fleur en persillade <input type="checkbox"/>	Blé aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Garniture de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois aux oignons <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rissolées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fondue de poireaux <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Bleu à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Bûchette de chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Milanette <input type="checkbox"/>
DESSERT	Tarte Tropicaine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois chocolat <input type="checkbox"/>	Purée pomme abricot BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Paris Brest <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>



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

NOM :

Commune :



CIAS
NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 14 juillet 2025 Au dimanche 20 juillet 2025

SEMAINE 29

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 JUIN

**LUNDI 14/07 :
Fête Nationale**

MARDI 15/07

MERCREDI 16/07

JEUDI 17/07

VENDREDI 18/07

SAMEDI 19/07

DIMANCHE 20/07

	LUNDI 14/07 : Fête Nationale	MARDI 15/07	MERCREDI 16/07	JEUDI 17/07	VENDREDI 18/07	SAMEDI 19/07	DIMANCHE 20/07
ENTREE	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes râpées <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette Lyonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>
PLAT	Crousti fromage <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce à l'oseille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pizza 3 fromages <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud sauce basilic <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Nuggets de blé <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu aux aromates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse Catalane <input type="checkbox"/>	Omelette Napolitaine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>	Croq veggie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives aux aromates <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Navets braisés <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz créole <input type="checkbox"/>	Blé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Brebicrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Gouda BIO <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de dame <input type="checkbox"/>	Chanteneige <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Edam <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomme noire <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Chanteneige <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>
DESSERT	Crème dessert à la vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de poires <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme pêche <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Compote pomme ananas allégée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

NOM :

Commune :

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr