

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 18 JUILLET

	LUNDI 4/08	MARDI 5/08	MERCREDI 6/08	JEUDI 7/08	VENDREDI 8/08	SAMEDI 9/08	DIMANCHE 10/08
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette ☐ <i>ou</i> Feuilleté au chèvre ☐	Céleri rémoulade ☐ <i>ou</i> Salami ☐	Concombres en salade ☐ <i>ou</i> Lentilles en salade ☐	Surimi mayonnaise ☐ <i>ou</i> Pâté de tête ☐	Melon ☐ <i>ou</i> Cake au pesto et olives ☐	Radis à la croq au sel ☐ <i>ou</i> Sardine à l'huile ☐	Pâté de foie ☐ <i>ou</i> Endives au bleu ☐
PLAT	Cœur de merlu façon bouillabaisse ☐ <i>ou</i> Tomate farcie ☐	Saucisse Paysanne ☐ <i>ou</i> Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Echine de porc sauce aux olives ☐ <i>ou</i> Crêpe à la volaille maison ☐	Rôti de veau sauce moutarde ☐ <i>ou</i> Tortilla ☐	Paëlla terre et mer (PLAT COMPLET) ☐ <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Sauté de dinde Basquaise ☐ <i>ou</i> Roulé au fromage maison ☐	Mijoté de bœuf sauce bordelaise ☐ <i>ou</i> Poisson pané plein filet ☐
GARNITURE	Pâtes BIO ☐ <i>ou</i> Epinards aux oignons ☐	Blé ☐ <i>ou</i> Tomate en persillade ☐	Pommes de terre persillées ☐ <i>ou</i> Fenouil à la crème ☐	Perles de pâtes ☐ <i>ou</i> Courgettes aux aromates ☐	Riz safrané aux légumes ☐ <i>ou</i> Carottes vichy ☐	Purée ☐ <i>ou</i> Poêlée de champignons ☐	Pâtes BIO ☐ <i>ou</i> Brocolis à la crème ☐
FROMAGE	Gouda à la coupe ☐ <i>ou</i> Vache picon ☐	Tomme noire ☐ <i>ou</i> Yaourt nature ☐	Bûche du Pilat à la coupe ☐ <i>ou</i> Saint Paulin ☐	Saint Nectaire AOP ☐ <i>ou</i> Tartare nature ☐	Mimolette à la coupe ☐ <i>ou</i> Saint Môret ☐	Bonbel ☐ <i>ou</i> Fromage blanc ☐	Fromage à la coupe ☐ <i>ou</i> Petit moulé aux noix ☐
DESSERT	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Purée de pommes BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Yaourt aux fruits ☐	Crème dessert vanille ☐ <i>ou</i> Pêche au sirop ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Liégeois au chocolat ☐	Donut sucré ☐ <i>ou</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Mousse au café ☐	Eclair au chocolat ☐ <i>ou</i> Purée de fruits assortie ☐

 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 SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 18 JUILLET

	LUNDI 4/08	MARDI 5/08	MERCREDI 6/08	JEUDI 7/08	VENDREDI 8/08	SAMEDI 9/08	DIMANCHE 10/08
ENTREE	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ ou Haricots beurre en salade ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ ou Macédoine de légumes ☐	Crème de cresson ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ ou Perles légumière ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐ ou Blancs de poireaux vinaigrette ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ ou Œufs durs mayonnaise ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐ ou Tomates cerise ☐
PLAT	Omelette ☐ ou Steak végétal sauce béarnaise ☐	Samossas aux légumes ☐ ou Dos de lieu sauce Aurore ☐	Dos de cabillaud sauce crustacés ☐ ou Tarte aux poireaux ☐	Croq veggie ☐ ou Boudin noir à l'oignon ☐	Nuggets de blé ☐ ou Pavé de hoki sauce basilic ☐	Boulettes de viande au porc et bœuf au jus ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Dos de colin sauce à l'oseille ☐ ou Tortellinis ricotta épinards sauce crème (PLAT COMPLET) ☐
GARNITURE	Risotto aux champignons ☐ ou Mousseline de haricots verts ☐	Pâtes BIO ☐ ou Chou fleur persillé ☐	Semoule ☐ ou Julienne de légumes ☐	Ratatouille ☐ ou Pommes dauphine ☐	Garniture de céleri persillés ☐ ou Polenta ☐	Aubergines grillées ☐ ou Blé pilaf ☐	Purée ☐ ou Petits pois au jus ☐
FROMAGE	Saint Nectaire AOP ☐ ou Yaourt nature ☐	Samos ☐ ou Bleu douceur ☐	Chantailou ail et fines herbes ☐ ou Carré frais ☐	Brebicrème ☐ ou Emmental ☐	Gouda ☐ ou Yaourt nature BIO ☐	Cantafrais ☐ ou Camembert ☐	Tomme noire ☐ ou Petit suisse nature ☐
DESSERT	Crème dessert caramel ☐ ou Fruit de saison ☐	Purée de pêches ☐ ou Petit suisse nature ☐	Fromage blanc aux fruits ☐ ou Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ ou Yaourt nature ☐	Petit suisse aux fruits ☐ ou Purée pomme abricot BIO ☐	Yaourt aux fruits ☐ ou Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Fruit de saison ☐ ou Entremet caramel beurre salé ☐

 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 :