

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 25 JUILLET

	LUNDI 11/08	MARDI 12/08	MERCREDI 13/08	JEUDI 14/08	VENDREDI 15/08 : Assomption	SAMEDI 16/08	DIMANCHE 17/08
ENTREE	Artichauts sauce Gribiche <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Tomates en salade (oignons rouges, ciboulette) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Pastèque <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Carottes râpées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Terrine de campagne <input type="checkbox"/>	Terrine de lapin aux noisettes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pois chiches à l'aïoli <input type="checkbox"/>	Salade de riz (tomates, maïs, concombres, mayo, vinaigrette) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Pâté en croûte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Gaspacho <input type="checkbox"/>
PLAT	Aiguillettes de poulet sauce au thym <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette maison <input type="checkbox"/>	Rougail de porc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de cabillaud sauce crustacés <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté Strasbourgeois <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO à la bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Clafoutis aux crevettes <input type="checkbox"/>	Mijoté de veau façon Osso bucco à la Milanaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Steak haché sauce échalotes <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cannellonis à la Napolitaine et cheddar (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Sauté de canard sauce au poivre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pizza aux fruits de mer maison <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Ecrasé de pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes au basilic <input type="checkbox"/>	Semoule méditerranéenne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fondue d'endives <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Garniture de céleri persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre et courgettes en béchamel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Navets braisés <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Bleu à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature BIO <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> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carré frais <input type="checkbox"/>
DESSERT	Purée pomme abricot BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert au chocolat <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ile flottante <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Tarte grillée abricot <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>



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

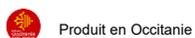
NOM :

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 25 JUILLET

	LUNDI 11/08	MARDI 12/08	MERCREDI 13/08	JEUDI 14/08	VENDREDI 15/08 : Assomption	SAMEDI 16/08	DIMANCHE 17/08
ENTREE	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Taboulé <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>
PLAT	Filet de limande sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/>	Dos de lieu à l'huile de colza et basilic <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Friand au fromage <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croq veggio pané au fromage <input type="checkbox"/>	Rôti de dinde Tandoori <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse Catalane <input type="checkbox"/>	Soufflé au saumon sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes vichy <input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Tomate en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boulgour pilaf <input type="checkbox"/>	Poêlée méridionale <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Aubergines à la Catalane <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots plats à l'ail <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois carottes <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Cœur de dame <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Milanette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Edam <input type="checkbox"/>	Saint Môret <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée pomme fraise <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <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 :