

MENU MIDI

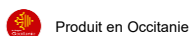
MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 1er AOÛT

	LUNDI 18/08	MARDI 19/08	MERCREDI 20/08	JEUDI 21/08	VENDREDI 22/08	SAMEDI 23/08	DIMANCHE 24/08
ENTREE	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, fêta) ☐ ou Céleri rémoulade ☐	Haricots blancs ravigote ☐ ou Betteraves BIO vinaigrette ☐	Macédoine de légumes ☐ ou Cake poivrons mozzarella ☐	Rillettes de thon ☐ ou Tomates en salade (oignons rouges, ciboulette) ☐	Salade verte ☐ ou Pâté de foie ☐	Concombres en salade (poivrons, ciboulette, vinaigrette) ☐ ou Sardine au citron ☐	Rillettes du Mans ☐ ou Feuilleté au chèvre ☐
PLAT	Pavé de hoki sauce estragon ☐ ou Steak haché sauce brune ☐	Emincé de dinde au jus ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Longe de porc à la Lyonnaise ☐ ou Poisson meunière ☐	Poulet sauce aigre douce ☐ ou Tarte Méditerranéenne ☐	Moules marinière ☐ ou Tortilla ☐	Boules d'agneau sauce aux olives ☐ ou Croque monsieur maison ☐	Filet mignon de porc sauce miel moutarde ☐ ou Cœur de merlu au vin blanc ☐
GARNITURE	Carottes vichy ☐ ou Boulgour ☐	Ratatouille ☐ ou Purée ☐	Lentilles ménagère ☐ ou Epinards à la crème ☐	Riz pilaf ☐ ou Aubergines grillées ☐	Pommes dauphine ☐ ou Haricots plats persillés ☐	Pâtes BIO ☐ ou Brocolis persillés ☐	Galettes de légumes ☐ ou Courgettes au basilic ☐
FROMAGE	Gouda à la coupe ☐ ou Yaourt aromatisé ☐	Tomme noire ☐ ou Petit moulé aux noix ☐	Bûche du Pilat à la coupe ☐ ou Tartare nature ☐	Saint Nectaire AOP ☐ ou Le carré ☐	Mimolette à la coupe ☐ ou Yaourt aux fruits BIO ☐	Bonbel ☐ ou Petit suisse nature ☐	Fromage à la coupe ☐ ou Yaourt nature ☐
DESSERT	Purée pomme poire BIO ☐ ou Mousse au café ☐	Fromage blanc ☐ ou Fruit de saison ☐	Liégeois au chocolat ☐ ou Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Fruit de saison BIO ☐ ou Semoule au lait ☐	Entremet Tiramisu ☐ ou Fruit de saison ☐	Fruit de saison BIO ☐ ou Mousse au chocolat ☐	Crumble fraise framboise ☐ ou Poire au sirop léger ☐

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 1er AOÛT

	LUNDI 18/08	MARDI 19/08	MERCREDI 20/08	JEUDI 21/08	VENDREDI 22/08	SAMEDI 23/08	DIMANCHE 24/08
ENTREE	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐ ou Surimi mayonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ ou Œufs durs mayonnaise ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ ou Cœurs de palmier vinaigrette ☐	Crème de cresson ☐ ou Salade coleslaw ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ ou Salade verte ☐	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ ou Pâté de foie ☐
PLAT	Sausisse de Strasbourg ☐ ou Crousti fromage ☐	Omelette ☐ ou Dos de colin sauce Armoricaïne ☐	Dos de lieu sauce crevettes ☐ ou Samossas aux légumes ☐	Jambon blanc Supérieur ☐ ou Coquille de la mer ☐	Dos de cabillaud Marinière ☐ ou Fricadelle de bœuf au jus ☐	Sausisse Catalane braisée ☐ ou Escalope végétale panée ☐	Steak végétal sauce beurre blanc ☐ ou Crêpe aux fruits de mer maison ☐
GARNITURE	Pâtes BIO ☐ ou Tomate en persillade ☐	Mijoté de haricots blancs ☐ ou Haricots beurre aux aromates ☐	Julienne de légumes ☐ ou Polenta ☐	Chou fleur persillé ☐ ou Pâtes BIO ☐	Fondue de poireaux ☐ ou Semoule ☐	Poêlée de champignons ☐ ou Purée ☐	Riz créole ☐ ou Ratatouille ☐
FROMAGE	Saint Nectaire AOP ☐ ou Vache picon ☐	Samos ☐ ou Bleu douceur ☐	Chantailou ail et fines herbes ☐ ou Emmental ☐	Brebicrème ☐ ou Saint Paulin ☐	Gouda ☐ ou Saint Môret ☐	Cantafrais ☐ ou Camembert ☐	Tomme noire ☐ ou Petit moulé aux noix ☐
DESSERT	Fruit de saison ☐ ou Yaourt nature ☐	Petit suisse nature ☐ ou Purée de pommes ☐	Flan vanille nappé caramel ☐ ou Fruit de saison ☐	Crème dessert caramel ☐ ou Fruit de saison ☐	Petit suisse aux fruits ☐ ou Fruit de saison ☐	Compote pomme cassis ☐ ou Crème dessert vanille ☐	Fruit de saison ☐ ou Fromage blanc ☐



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