

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 15 AOÛT

	LUNDI 1/09	MARDI 2/09	MERCREDI 3/09	JEUDI 4/09	VENDREDI 5/09	SAMEDI 6/09	DIMANCHE 7/09
ENTREE	Salade d'artichauts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette Lyonnaise <input type="checkbox"/>	Rillettes de thon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts en salade <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galantine de volaille <input type="checkbox"/>	Haricots blancs à l'aioli <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomates cerise <input type="checkbox"/>	Jambon Serrano <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade piémontaise <input type="checkbox"/>
	Carbonara <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/>	Omelette maison sauce tomate <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de colin sauce crevettes <input type="checkbox"/>	Colombo de poulet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe jambon fromage maison <input type="checkbox"/>	Saucisse braisée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au comté <input type="checkbox"/>	Cabillaud en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Nuggets de poulet <input type="checkbox"/>	Gratin de courgettes au bœuf (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Fideua terre et mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rôti de porc au thym <input type="checkbox"/>
PLAT	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Carottes à la crème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Ratatouille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO au fromage <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boullgour <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois carottes <input type="checkbox"/>
	Gouda à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Le carré <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature sucré BIO <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Môret <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt brassé nature <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Crème dessert au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Eclair 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"/>	Tarte au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>
DESSERT							



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

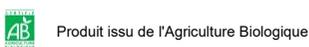
NOM :

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 15 AOÛT

	LUNDI 1/09	MARDI 2/09	MERCREDI 3/09	JEUDI 4/09	VENDREDI 5/09	SAMEDI 6/09	DIMANCHE 7/09
ENTREE	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre à la Catalane <input type="checkbox"/>	Velouté poireaux pommes de terre <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> Melon <input type="checkbox"/>	Crème de cresson <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz légumier <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boulgour à l'orientale <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>
PLAT	Cervelas campagnard <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Filet de dinde sauce brune <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galette boulgour pois chiches emmental sauce tomate <input type="checkbox"/>	Tarte aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu sauce à l'aneth <input type="checkbox"/>	Filet de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ragoût de porc <input type="checkbox"/>	Feuilleté aux 2 saumons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pintade aux abricots et romarin <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Steak haché au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu façon zarzuela <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Salsifis en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fenouil persillé <input type="checkbox"/>	Tomate en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Navets braisés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blé pilaf <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes à la crème <input type="checkbox"/>	Courgettes au basilic <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	Brunoise de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes fideua aux légumes <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Samos <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Brebicrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomme noire <input type="checkbox"/>
DESSERT	Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan à la vanille nappé caramel <input type="checkbox"/>	Liégeois vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pêches <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt brassé nature <input type="checkbox"/>	Flan au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <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 :