CIAS NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 15 septembre 2025 Au dimanche 21 septembre 2025

SEMAINE 38

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 29 AOÛT 2025

	LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09	SAMEDI 20/09	DIMANCHE 21/09
ENTREE	Salade verte *ou* Feuilleté au chèvre	Céleri rémoulade *ou* Salami	Concombres en salade *ou* Lentilles en salade	Surimi mayonnaise *ou* Pâté de tête	*Betteraves BIO sauce au vinaigre de cidre* *ou* Cake au pesto et olives	Radis à la croq au sel *ou* Sardine à l'huile	Pâté de foie *ou* Endives au bleu
PLAT	Cœur de merlu façon bouillabaisse *ou* Tomate farcie maison	Saucisse Paysanne *ou* Dos de lieu sauce aurore	Echine de porc sauce aux olives *ou* Crêpe à la volaille maison	Rôti de veau sauce moutarde *ou* Tortilla	*Poulet à la Normande et riz aux légumes (PLAT COMPLET)* *ou* Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET)	Sauté de dinde Basquaise *ou* Roulé au fromage maison	Mijoté de bœuf sauce bordelaise *ou* Poisson pané plein filet
GARNITURE	Pâtes BIO *ou* Epinards aux oignons	Pêle mêle Provençal *ou* Tomate en persillade	Pommes de terre persillées *ou* Fenouil à la crème	Perles de pâtes *ou* Courgettes aux aromates	*Riz aux légumes* *ou* Carottes vichy	Purée *ou* Poêlée de champignons	Pâtes BIO *ou* Brocolis à la crème
FROMAGE	Gouda à la coupe *ou* Vache picon	Tomme noire *ou* Yaourt nature	Bûche du Pilat à la coupe *ou* Saint Paulin	Saint Nectaire AOP *ou* Tartare nature	*Pont l'Evêque AOP à la coupe* *ou* Saint Môret	Bonbel *ou* Fromage blanc	Fromage à la coupe *ou* Petit moulé aux noix
DESSERT	Fruit de saison *ou* Purée de pommes BIO	Fruit de saison *ou* Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille *ou* Pêche au sirop	Fruit de saison *ou* Liégeois au chocolat	*Tarte aux pommes* *ou* Fruit de saison	Fruit de saison *ou* Mousse au café	Eclair au chocolat *ou* 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 :.....

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 15 septembre 2025 Au dimanche 21 septembre 2025

SEMAINE 38

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 29 AOÛT 2025

	LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09	SAMEDI 20/09	DIMANCHE 21/09
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	Samossas aux légumes ou Steak végétal sauce béarnaise	Omelette ou Jambon blanc Supérieur	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	Chantaillou 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 :.....