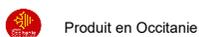


MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 SEPTEMBRE

	LUNDI 6/10	MARDI 7/10	MERCREDI 8/10	JEUDI 9/10 : Grand repas	VENDREDI 10/10	SAMEDI 11/10	DIMANCHE 12/10
ENTREE	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boullgour à l'oriental <input type="checkbox"/>	Salade Piémontaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> 1/2 pomelos <input type="checkbox"/>	Salade verte et dés de cheddar gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	 Pâté de campagne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes râpées <input type="checkbox"/>	Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Harengs pomme à l'huile <input type="checkbox"/>	Rosette Lyonnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine à la tomate <input type="checkbox"/>
PLAT	Haché de veau sauce au bleu <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette maison <input type="checkbox"/>	Emincé de porc aux pruneaux <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Couscous (poulet) PLAT COMPLET <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse braisée <input type="checkbox"/>	Blanquette de veau des Pyrénées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu sauce citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rognons de bœuf sauce Madère <input type="checkbox"/>	Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Gratin de fruits de mer maison <input type="checkbox"/>	Bœuf Bourguignon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Panier chèvre épinards <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fondue de poireaux <input type="checkbox"/>	Riz aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou-fleur béchamel <input type="checkbox"/>	Riz Pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>	Patates douces persillées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives meunière <input type="checkbox"/>	Lentilles ménagère <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Garniture de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Ecrasé de pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Tomme noire à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Vache picon <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Le carré <input type="checkbox"/>	Pavé d'affinois <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Pêche au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Mesturet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert au caramel <input type="checkbox"/>	Paris Brest <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>



NOM :

Commune :

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

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 SEPTEMBRE

	LUNDI 6/10	MARDI 7/10	MERCREDI 8/10	JEUDI 9/10 : Grand repas	VENDREDI 10/10	SAMEDI 11/10	DIMANCHE 12/10
ENTREE	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœurs de palmier en salade <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO à l'Italienne <input type="checkbox"/>	Velouté de champignons à la châtaigne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade de museau <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres au fromage blanc <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"/>
PLAT	Boules de soja sauce au bleu <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bourride de calamars à la Sétoise <input type="checkbox"/>	Crousty végétal <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pavé de hoki en persillade <input type="checkbox"/>	Merguez <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs béchamel <input type="checkbox"/>	Tenders végétal <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Filet de truite sauce Hollandaise <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croq veggie <input type="checkbox"/>	Dos de colin poché au court bouillon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte chèvre tomate basilic <input type="checkbox"/>	Filet de raie sauce aux câpres <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poulet au jus <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Boulgour <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Navets persillés <input type="checkbox"/>	Polenta crémeuse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois au jus <input type="checkbox"/>	Blé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Tagliatelles <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes persillées <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Tomme blanche <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mimolette <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Chanteneige <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental BIO <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Cantal AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>
DESSERT	Yaourt aux fruits mixés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits pomme banane <input type="checkbox"/>	Crème dessert café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz au lait <input type="checkbox"/>	Purée pomme poire BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits mixés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au citron <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan vanille <input type="checkbox"/>



NOM :

Commune :

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr