

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 7 NOVEMBRE

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11	SAMEDI 29/11	DIMANCHE 30/11
ENTREE	Galantine de volaille ☐ <i>ou</i> Pommes de terre Printanière ☐	Œufs durs sauce mousseline ☐ <i>ou</i> Brocolis vinaigrette ☐	Carottes râpées aux raisins ☐ <i>ou</i> Pois chiches à l'aïoli ☐	Salade verte ☐ <i>ou</i> Surimi sauce cocktail ☐	Haricots plats vinaigrette ☐ <i>ou</i> Rosette ☐	Lentilles en salade ☐ <i>ou</i> Blancs de poireaux vinaigrette au persil ☐	Macédoine de légumes sauce tartare ☐ <i>ou</i> Taboulé Oriental ☐
PLAT	Ste haché fac Bouchère de la maison GUASCH au jus ☐ <i>ou</i> Poisson meunière ☐	Longe de porc braisée ☐ <i>ou</i> Tarte à l'oignon ☐	Fondant de volaille sauce curry ☐ <i>ou</i> Crêpe jambon emmental ☐	Lasagnes bolognaise (PLAT COMPLET) ☐ <i>ou</i> Escalope viennoise ☐	Bouillinaide au colin (PLAT COMPLET) ☐ <i>ou</i> Tripes à la Catalane et chorizo ☐	Boles de picolat ☐ <i>ou</i> Cannellonis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Choucroute (PLAT COMPLET) ☐ <i>ou</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET) ☐
GARNITURE	Petits pois au jus ☐ <i>ou</i> Carottes aux aromates ☐	Purée ☐ <i>ou</i> Navets au beurre ☐	Riz créole ☐ <i>ou</i> Poêlée méridionale ☐	Pâtes BIO ☐ <i>ou</i> Purée de courgettes ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>ou</i> Potiron à la crème ☐	Haricots blancs ☐ <i>ou</i> Fenouil BIO béchamel ☐	Pommes röstis ☐ <i>ou</i> Haricots beurre aux aromates ☐
FROMAGE	Fromage à la coupe ☐ <i>ou</i> Fromage blanc ☐	Tomme noire ☐ <i>ou</i> Camembert ☐	Bûche du Pilat à la coupe ☐ <i>ou</i> Saint morêt ☐	Saint Nectaire ☐ <i>ou</i> Saint Bricet ☐	Mimolette à la coupe ☐ <i>ou</i> Petit suisse aux fruits ☐	Bonbel ☐ <i>ou</i> Petit moulé aux noix ☐	Bûchette vache/chèvre à la coupe ☐ <i>ou</i> Yaourt nature ☐
DESSERT	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Crème dessert vanille ☐	Mousse au chocolat ☐ <i>ou</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Semoule au lait ☐	Purée de pommes ☐ <i>ou</i> Flan au chocolat ☐	Eclair au café ☐ <i>ou</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>ou</i> Yaourt aromatisé BIO ☐	Entremet forêt noire ☐ <i>ou</i> Compote pomme ananas allégée ☐



Produit en Occitanie



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

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 7 NOVEMBRE

	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11	SAMEDI 29/11	DIMANCHE 30/11
ENTREE	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ ou Betteraves vinaigrette ☐	Soupe de légumes vert (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes. pdt) ☐ ou Salade verte ☐	Velouté de tomates ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ ou Salade d'artichauts ☐	Crème de champignons ☐ ou Œufs durs mayonnaise ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ ou Salade verte ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ ou Surimi mayonnaise ☐
PLAT	Tortilla ☐ ou Filet de lieu sauce basilic ☐	Pizza Royale ☐ ou Haché de veau sauce béarnaise ☐	Cervelas campagnard ☐ ou Feuilleté au fromage ☐	Cœur de merlu sauce Armoricaïne ☐ ou Pintade aux pruneaux ☐	Quiche lorraine ☐ ou Omelette fraîche ☐	Emincé de dinde au jus ☐ ou Jambon blanc Supérieur ☐	Crêpe aux champignons ☐ ou Colin sauce Napolitaine ☐
GARNITURE	Blé pilaf ☐ ou Champignons persillés ☐	Pâtes BIO ☐ ou Brunoise de légumes ☐	Purée ☐ ou Endives braisées ☐	Pommes de terre vapeur ☐ ou Cœurs de céleri persillés ☐	Pâtes BIO ☐ ou Epinards aux aromates ☐	Semoule ☐ ou Julienne de légumes ☐	Lentilles cuisinées ☐ ou Ratatouille ☐
FROMAGE	Emmental ☐ ou Brebicrème ☐	Tartare nature ☐ ou Petit suisse nature ☐	Brie ☐ ou Vache qui rit BIO ☐	Carré frais ☐ ou Saint Paulin ☐	Cœur de dame ☐ ou Chantailou ail et fines herbes ☐	Cantal jeune AOP ☐ ou Cantafrais ☐	Saint Môret ☐ ou Bleu douceur ☐
DESSERT	Liégeois au chocolat ☐ ou Pomme au four ☐	Purée de pêches ☐ ou Yaourt aromatisé ☐	Fromage blanc ☐ ou Purée de fruits pomme poire ☐	Crème dessert à la vanille ☐ ou Fruit de saison ☐	Yaourt à la banane BIO ☐ ou Fruit de saison ☐	Fromage blanc aux fruits ☐ ou Purée de fruits assortie ☐	Mousse au café ☐ ou Fruit de saison ☐



Produit en Occitanie



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 :