

MENU MIDI

LUNDI 29/12

Céleri rémoulade	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Boulgour à l'oriental	<input type="checkbox"/>
Haché de veau sauce au bleu	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Omelette fraîche	<input type="checkbox"/>
Pâtes BIO	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Fondue de poireaux	<input type="checkbox"/>
Fromage à la coupe	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Petit moulé aux noix	<input type="checkbox"/>
Fruit de saison	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Petit suisse nature	<input type="checkbox"/>

MARDI 30/12

Salade Piémontaise	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
1/2 pomelos	<input type="checkbox"/>
Emincé de porc aux pruneaux	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Poisson pané plein filet	<input type="checkbox"/>
Riz aux légumes	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Haricots beurre aux aromates	<input type="checkbox"/>
Tomme noire à la coupe	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Chanteneige	<input type="checkbox"/>
Liégeois à la vanille	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Fruit de saison	<input type="checkbox"/>

MERCREDI 31/12

Salade verte et dés de cheddar gouda	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Macédoine de légumes	<input type="checkbox"/>
Couscous (poulet) PLAT COMPLET	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Saucisse braisée	<input type="checkbox"/>
Semoule	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Chou-fleur béchamel	<input type="checkbox"/>
Camembert	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Brebicrème	<input type="checkbox"/>
Pêche au sirop léger	<input type="checkbox"/>
ou	<input type="checkbox"/>
Yaourt nature	<input type="checkbox"/>
Entremet Mont Blanc caramel	<input type="checkbox"/>

2026

Jour de l'an

JEUDI 1/01

Pâté en croûte Richelieu et son toast au confit d'oignons

Civet de cerf sauce Grand Veneur

Flans asperge et carottes saveur truffe

Saint Albray

Entremet Mont Blanc caramel

VENDREDI 2/01

Betteraves BIO vinaigrette

Saucisson à l'ail

Cœur de merlu sauce citron

Rognons de bœuf sauce Madère

Patates douces persillées

Blettes aux aromates

Fourme d'Ambert AOP

Saint Paulin

Fruit de saison

Fromage blanc

SAMEDI 3/01

Salade coleslaw

Harengs pomme à l'huile

Rôti de dinde au jus

Gratin de fruits de mer maison

Lentilles ménagère

Garniture de céleri aux aromates

Bûche du Pilat à la coupe

Le Carré

Fruit de saison

Crème dessert au caramel

DIMANCHE 4/01

Rosette Lyonnaise

Sardine à la tomate

Blanquette de au des Pyrénées

Feuilleté chèvre

Riz Pilaf

Haricots verts persillés

Pavé d'affinois

Yaourt nature

Paris Brest

Fruit de saison

ENTREE

PLAT

GARNITURE

FROMAGE

DESSERT

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.restoration@sivom-narbonne-rural.fr

		MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 12 DECEMBRE					
		MARDI 30/12	MERCREDI 31/12	JEUDI 1/01 Jour de l'an	VENDREDI 2/01	SAMEDI 3/01	DIMANCHE 4/01
ENTREE	LUNDI 29/12	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur <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 bolets aux éclats de marrons et ses croûtons <input type="checkbox"/> Salade de museau <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Concombres au fromage blanc <input type="checkbox"/>
	PLAT	Steak végétal sauce au bleu <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Bourride de calamars à la Sétoise <input type="checkbox"/>	Crousti fromage <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"/> 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"/>
	GARNITURE	Boulgour <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Navets persillés <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petits pois au jus <input type="checkbox"/>	Blé <input type="checkbox"/> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Tagliatelles <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Endives meunière <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>
	FROMAGE	Tomme blanche <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cimelait Nature <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"/> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Chantaillou 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"/>
	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"/>



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.restau@sivom-narbonne-rural.fr