

MENU MIDI



LUNDI 05/01

MARDI 06/01
EPIPHANIE

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 DECEMBRE

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01 EPIPHANIE	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01	SAMEDI 10/01	DIMANCHE 11/01
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'aioli	Salade verte <i>ou</i> Blancs de poireaux vinaigrette au per	Haricots plats vinaigrette <i>ou</i> Rosette	Lentilles en salade <i>ou</i> Surimi sauce cocktail	Macédoine de légumes sauce tartare <i>ou</i> Taboulé Oriental
PLAT	Steak haché faç 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	Bouillirade 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	Pommes de terre rissolées <i>ou</i> Purée de navets	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 rôties <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	Galette des rois <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.restau@sivom-narbonne-rural.fr

		MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 DECEMBRE						
		MENU SOIR		MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 DECEMBRE				
		LUNDI 05/01	MARDI 06/01 EPIPHANIE	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01	SAMEDI 10/01	DIMANCHE 11/01
ENTREE	LUNDI 05/01	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	
	MARDI 06/01 EPIPHANIE	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 Armoricaine ou Pintade aux pruneaux	Quiche lorraine ou Omelette fraîche	Emincé de dinde au jus ou Jambon blanc Supérieur	
PLAT	LUNDI 05/01	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	
	MARDI 06/01 EPIPHANIE	Emmental ou Brebicrème	Tartare nature ou Petit suisse nature	Brie ou Vache qui rit BIO	Carré frais ou Saint Paulin	Cœur de dame ou Chantaillou ail et fines herbes	Cantal jeune AOP ou Cantafrais	
GARNITURE	LUNDI 05/01	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	
	MARDI 06/01 EPIPHANIE						Mousse au café ou Fruit de saison	
FROMAGE	LUNDI 05/01						Saint Môret ou Bleu douceur	
	MARDI 06/01 EPIPHANIE							
DESSERT	LUNDI 05/01							
	MARDI 06/01 EPIPHANIE							



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