

**MENU MIDI**

**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 <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre Printanière <input type="checkbox"/>	Œufs durs sauce mousseline <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis vinaigrette <input type="checkbox"/>	Carottes râpées aux raisins <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pois chiches à l'aïoli <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blancs de poireaux vinaigrette au persil <input type="checkbox"/>	Haricots plats vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette <input type="checkbox"/>	Lentilles en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Surimi sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Macédoine de légumes sauce tartare <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Taboulé Oriental <input type="checkbox"/>
PLAT	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Longe de porc braisée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte à l'oignon <input type="checkbox"/>	Fondant de volaille sauce curry <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe jambon emmental <input type="checkbox"/>	Lasagnes bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope viennoise <input type="checkbox"/>	Bouillinaude au colin (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tripes à la Catalane et chorizo <input type="checkbox"/>	Boles de picolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cannellonis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Choucroute (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Petits pois au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rissolées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de navets <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de courgettes <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Potiron à la crème <input type="checkbox"/>	Haricots blancs <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fenouil BIO béchamel <input type="checkbox"/>	Pommes rôstis <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint morêt <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Galette des rois <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Purée de pommes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan au chocolat <input type="checkbox"/>	Eclair au café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé BIO <input type="checkbox"/>	Entremet forêt noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Compote pomme ananas allégée <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.restauration@sivom-narbonne-rural.fr](mailto:service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr)

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



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 : .....**