

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 26 DECEMBRE

	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01	SAMEDI 17/01	DIMANCHE 18/01
ENTREE	Blancs de poireaux vinaigrette <i>ou</i> Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Pomelos <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/>	Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mortadelle <input type="checkbox"/>	Pâté de foie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO à la Grecque <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>
PLAT	Sauté de poulet à la dijonnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou farci braisé <input type="checkbox"/>	Chili con Carne et Riz créole (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Jambonneau sauce poivre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Fondant de volaille à la crème et champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce Crustacés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Carbonade Flammande <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Cassoulet (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu sauce meunière citronnée <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de carottes <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Garnitures de céleri braisés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Blé au beurre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives persillées <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cantafrais <input type="checkbox"/>	Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Bûchette vache chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>
DESSERT	Gâteau Basque <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz au lait <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/>	Tarte au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <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.restauracion@sivom-narbonne-rural.fr

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 26 DECEMBRE

	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01	SAMEDI 17/01	DIMANCHE 18/01
ENTREE	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> OU Rillettes de thon <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> OU Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> OU Rosette <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> OU Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> OU Salade verte <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> OU Cœur de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de lœumes, pdt) <input type="checkbox"/> OU Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>
PLAT	Haché de veau au jus <input type="checkbox"/> OU Dos de cabillaud sauce citron <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> OU Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce béarnaise <input type="checkbox"/> OU Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	 Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/> OU Pizza jambon fromage <input type="checkbox"/>	 Croque monsieur maison <input type="checkbox"/> OU Poulet au jus <input type="checkbox"/>	 Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> OU Filet de limande meunière <input type="checkbox"/>	 Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU Jambon de Pays <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> OU Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Brocolis béchamel <input type="checkbox"/>	Flageolets <input type="checkbox"/> OU Navets persillés <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> OU Courgettes braisées <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> OU Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Ratatouille <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> OU Jeunes carottes aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Tomme blanche <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette <input type="checkbox"/> OU Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Brebis crème <input type="checkbox"/> OU Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Chantaillou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> OU Camembert <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> OU Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Le Carré <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> OU Fromage blanc <input type="checkbox"/>
DESSERT	Crème dessert chocolat <input type="checkbox"/> OU Fruits de saison <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme pruneaux <input type="checkbox"/> OU Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> OU Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Purée de fruits pomme poire <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme fraise <input type="checkbox"/> OU Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Bavarois au chocolat <input type="checkbox"/> OU Purée de fruits assortie <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.restauracion@sivom-narbonne-rural.fr