

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 2 JANVIER

	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	MERCREDI 21/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01	SAMEDI 24/01	DIMANCHE 25/01
ENTREE	Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Haricots verts vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Thon au naturel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade de fonds d'artichauts sauce tartare <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boulgour à l'oriental <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté charcutier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives fraîches sauce mousseline <input type="checkbox"/>	Boudin noir Catalan <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO à la Mexicaine <input type="checkbox"/>
PLAT	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Roulé à l'emmental maison <input type="checkbox"/>	Fondant de poulet façon Osso Bucco <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla au chorizo <input type="checkbox"/>	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emincé de langue de bœuf sauce charcutière <input type="checkbox"/>	Saucisse braisée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Civet de seiches au Banyuls <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Steak haché façon Bouchère GUICHARD au jus <input type="checkbox"/>	Pot au feu (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Gratin de pâtes BIO au Jambon blanc Supérieur (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Foies de poulet au vin rouge <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou fleur persillé <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ecrasé de carottes <input type="checkbox"/>	Mousseline de brocolis BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Mijoté de flageolets <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Côtes de blettes en béchamel <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Garniture de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards braisés <input type="checkbox"/>	Gratin dauphinois <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>
DESSERT	Purée pomme coing <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cimelait Nature <input type="checkbox"/>	Crêpe à la confiture BIO du Val de Sournia <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois chocolat <input type="checkbox"/>	Entremet crème Catalane <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <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



CIAS
NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 19 janvier 2026 Au dimanche 25 janvier 2026

SEMAINE 4

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 2 JANVIER

	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	MERCREDI 21/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01	SAMEDI 24/01	DIMANCHE 25/01
ENTREE	<div>Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Salade verte</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Surimi mayonnaise</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Velouté de tomates</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Salade de lentilles</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Concombres en salade</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Crème de champignons</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Oeufs durs mayonnaise</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Betteraves vinaigrette</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Brocolis vinaigrette</div> <div><input type="checkbox"/></div>
PLAT	<div>Poisson pané plein filet</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Emincé de dinde au jus</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Dos de lieu sauce béarnaise</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Escalope viennoise</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Boules de boeuf au jus</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Crousti fromage</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pavé de hoki sauce Aurore</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Nuggets de blé</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Jambon blanc Supérieur</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Galette boulgour légumes</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Poulet au jus</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Tortellinis ricotta épinards PLAT COMPLET</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Steak végétal au jus</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Omelette fraîche</div> <div><input type="checkbox"/></div>
GARNITURE	<div>Riz créole</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Légumes couscous</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pommes de terre vapeur</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Courgettes aux aromates</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Lentilles cuisinées</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Poireaux braisés</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Boulgour pilaf</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Haricots beurre en persillade</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pâtes BIO</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Carottes aux aromates</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pommes dauphine</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Légumes pot au feu (pdt, carottes, poireaux)</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pâtes BIO</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Petits pois au jus</div> <div><input type="checkbox"/></div>
FROMAGE	<div>Gouda</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Yaourt nature</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Cantal jeune AOP</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Camembert</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Brie</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Vache picon</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Petit moulé aux noix</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Saint Paulin</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Cœur de dame</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Samos</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Brebicrème</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Edam</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Camembert</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Saint môret</div> <div><input type="checkbox"/></div>
DESSERT	<div>Yaourt aux fruits</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Fruit de saison</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Mousse au chocolat</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Purée pomme banane BIO</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Pomme au four</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Fromage blanc</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Yaourt nature sucré BIO</div> <div></div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Pruneaux au sirop</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Petit suisse aux fruits</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Fruit de saison</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Crème dessert caramel</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Purée de fruits assortie</div> <div><input type="checkbox"/></div>	<div>Yaourt nature</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>ou</div> <div>Fruit de saison</div> <div><input type="checkbox"/></div>



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 :