

MENU MIDI

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

		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	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Soupe de légumes vert (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>
	Salade verte	<input type="checkbox"/>	Surimi mayonnaise	<input type="checkbox"/>	Salade de lentilles	<input type="checkbox"/>	Concombres en salade	<input type="checkbox"/>
PLAT	Poisson pané plein filet <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce béarnaise <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Boules de boeuf au jus <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce Aurore <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>
	Emincé de dinde au jus	<input type="checkbox"/>	Escalope viennoise	<input type="checkbox"/>	Crousti fromage	<input type="checkbox"/>	Nuggets de blé	<input type="checkbox"/>
GARNITURE	Riz créole <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Lentilles cuisinées <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Boulgour pilaf <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>
	Légumes couscous	<input type="checkbox"/>	Courgettes aux aromates	<input type="checkbox"/>	Poireaux braisés	<input type="checkbox"/>	Haricots beurre en persillade	<input type="checkbox"/>
FROMAGE	Gouda <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Cantal jeune AOP <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Brie <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>
	Yaourt nature	<input type="checkbox"/>	Camembert	<input type="checkbox"/>	Vache picon	<input type="checkbox"/>	Carottes aux aromates	<input type="checkbox"/>
DESSERT	Yaourt aux fruits <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Pomme au four <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>	Yaourt nature sucré BIO <i>OU</i>	<input type="checkbox"/>
	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Purée pomme banane BIO	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc	<input type="checkbox"/>	Pruneaux au sirop	<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