

## MENU MIDI

LUNDI 22/12

ENTREE	Betteraves vinaigrette <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Taboulé	<input type="checkbox"/>
PLAT	Rôti d'agneau sauce au thym <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Endives au jambon (PLAT COMPLET)	<input type="checkbox"/>
GARNITURE	Flageolets jeunes carottes <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Purée	<input type="checkbox"/>
FROMAGE	Gouda à la coupe <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Brebicrème	<input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Yaourt aromatisé	<input type="checkbox"/>

MARDI 23/12

Saucisson à l'ail <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Salade d'artichauts (poivrons, maïs, ciboulette.)	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Daube de boeuf <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Andouillette sauce Dijonnaise	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Pâtes BIO <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Julienne de légumes	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Tomme noire <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Camembert	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Crème dessert au caramel <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Poire au sirop léger	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

MERCREDI 24/12

Rillettes de thon <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Lentilles en salade	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Fondant de poulet façon poule au pot <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Crêpe au fromage <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Riz pilaf <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Courgettes persillées	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Bûche du Pilat à la coupe <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Vache picon	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Flan vanille <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Fruit de saison	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

JEUDI 25/12

Médaillon de mousse de canard et ses toasts sur lit de salade <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Moelleux de volaille farci aux marrons et raisins sauce au porto <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Gratins Dauphinois <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Roquefort AOP <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Bûche de Noël au chocolat	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

VENDREDI 26/12

Pâtes BIO légumière <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Salade coleslaw <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Pavé de hoki sauce Marinière <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Cervelas campagnard <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Butternut BIO rôtie <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Purée <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Mimolette à la coupe <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Chantaillou ail et fines herbes <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Bonbel <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Saint Bricet <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Entremet au chocolat <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Purée de fruits pomme coing <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

SAMEDI 27/12

Concombres en salade <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Sardine à l'huile, citron <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Lentilles cuisinées <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Poêlée de champignons <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Bonbel <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Saint Bricet <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Pruneaux au sirop <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Crème dessert au chocolat <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

DIMANCHE 28/12

Pâté de tête <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
Feuilleté au chèvre <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Cuisse de canette à l'orange <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Truite meunière aux amandes <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Polenta <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Blettes en béchamel <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Bûchette vache/chèvre à la coupe <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Saint môret <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Crumble aux pommes <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
Fromage blanc	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



Viande 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.restauraction@sivom-narbonne-rural.fr](mailto:service.restauraction@sivom-narbonne-rural.fr)

		MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 5 DECEMBRE						
		LUNDI 22/12	MARDI 23/12	MERCREDI 24/12	JEUDI 25/12	VENDREDI 26/12	SAMEDI 27/12	DIMANCHE 28/12
ENTREE	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de léaumes, ndt) <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Velouté d'asperges, croûtons et copeaux de parmesan <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Cœurs de palmier vinaigrette	<input type="checkbox"/>	Jambon Sec Tirabuixo de la maison Guasch	<input type="checkbox"/>	Salade coleslaw	<input type="checkbox"/>	Œufs durs mayonnaise	<input type="checkbox"/>
PLAT	Crousti fromage <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Omelette maison <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Steak haché sauce poivre <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Tortilla	<input type="checkbox"/>
	Cœur de merlu sauce ciboulette	<input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce à l'aneth	<input type="checkbox"/>	Lasagnes aux légumes (PLAT COMPLET)	<input type="checkbox"/>	Brandade de morue (PLAT COMPLET)	<input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Pommes de terre boulangère <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>
	Endives béchamel	<input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromates	<input type="checkbox"/>	Epinards persillés	<input type="checkbox"/>	Garniture de céleri meunière	<input type="checkbox"/>
FROMAGE	Emmental <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Tartare nature <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Carré frais <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Yaourt nature	<input type="checkbox"/>	Petit suisse nature	<input type="checkbox"/>	Brebicrème	<input type="checkbox"/>	Saint Paulin BIO	<input type="checkbox"/>
DESSERT	Pomme au four <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Yaourt nature BIO <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>	Yaourt nature <i>ou</i>	<input type="checkbox"/>
	Liégeois café	<input type="checkbox"/>	Fruit de saison	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fruits	<input type="checkbox"/>	Cocktail de fruits au sirop léger	<input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



Viande 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@ciassivom-narbonne-rural.fr](mailto:service.restau@ciassivom-narbonne-rural.fr)