



Menu MIDI

SEMAINE 8

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 30 JANVIER

	LUNDI 16/02	MARDI GRAS 17/02	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02 NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI 20/02	SAMEDI 21/02	DIMANCHE 22/02
ENTRÉE au choix	Galantine de volaille <input type="checkbox"/> OU Pommes de terre Printanière <input type="checkbox"/>	Œufs durs sauce mousseline <input type="checkbox"/> OU Brocolis vinaigrette <input type="checkbox"/>	Carottes râpées aux raisins <input type="checkbox"/> OU Pois chiches à l'aïoli <input type="checkbox"/>	Nem aux légumes <input type="checkbox"/> OU Blancs de poireaux vinaigrette au persil <input type="checkbox"/>	Haricots plats vinaigrette <input type="checkbox"/> OU Rosette <input type="checkbox"/>	Lentilles en salade <input type="checkbox"/> OU Surimi sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Macédoine de légumes sauce tartare <input type="checkbox"/> OU Taboulé Oriental <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus <input type="checkbox"/> OU Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Longe de porc braisée <input type="checkbox"/> OU Tarte à l'oignon <input type="checkbox"/>	Lasagnes bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU Escalope viennoise <input type="checkbox"/>	Poulet sauce aigre douce <input type="checkbox"/> OU Crêpe jambon emmental <input type="checkbox"/>	Bouillabaisse au colin (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU Tripes à la Catalane et chorizo <input type="checkbox"/>	Boles de picolat <input type="checkbox"/> OU Cannellonis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Choucroute (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Petits pois au jus <input type="checkbox"/> OU Carottes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rissolées <input type="checkbox"/> OU Purée de navets <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Purée de courgettes <input type="checkbox"/>	Riz parfumé <input type="checkbox"/> OU Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> OU Potiron à la crème <input type="checkbox"/>	Haricots blancs <input type="checkbox"/> OU Fenouil BIO béchamel <input type="checkbox"/>	Pommes röstis <input type="checkbox"/> OU Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> OU Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> OU Camembert <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> OU Saint morêt <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire <input type="checkbox"/> OU Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> OU Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> OU Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> OU Yaourt nature <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Beignet au chocolat <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Tarte à la noix de coco <input type="checkbox"/> OU Yaourt cimelait <input type="checkbox"/>	Eclair au café <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Yaourt aromatisé BIO <input type="checkbox"/>	Entremet forêt noire <input type="checkbox"/> OU Compote pomme ananas allégée <input type="checkbox"/>

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restoration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

COMMUNE :

Menu SOIR

SEMAINE 8

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 30 JANVIER

	LUNDI 16/02	MARDI GRAS 17/02	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02 NOUVEL AN CHINOIS	VENDREDI 20/02	SAMEDI 21/02	DIMANCHE 22/02
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> OU Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <input type="checkbox"/> OU Salade verte <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> OU Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> OU Salade d'artichauts <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> OU Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> OU Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> OU Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Tortilla <input type="checkbox"/> OU Filet de lieu sauce basilic <input type="checkbox"/>	Pizza Royale <input type="checkbox"/> OU Haché de veau sauce béarnaise <input type="checkbox"/>	Cervelas campagnard <input type="checkbox"/> OU Pintade aux pruneaux <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu sauce Armoricaine <input type="checkbox"/> OU Crêpe aux champignons <input type="checkbox"/>	Quiche lorraine <input type="checkbox"/> OU Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> OU Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/> OU Colin sauce Napolitaine <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Blé pilaf <input type="checkbox"/> OU Champignons persillés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> OU Cœurs de céleri persillés <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> OU Endives braisées <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Epinards aux aromates <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> OU Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Lentilles cuisinées <input type="checkbox"/> OU Ratatouille <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Emmental <input type="checkbox"/> OU Brebicrème <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> OU Vache qui rit BIO <input type="checkbox"/>	Carré frais <input type="checkbox"/> OU Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Cœur de dame <input type="checkbox"/> OU Chantaillou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Cantal jeune AOP <input type="checkbox"/> OU Cantafrais <input type="checkbox"/>	Saint Môret <input type="checkbox"/> OU Bleu douceur <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> OU Pomme au four <input type="checkbox"/>	Purée de péches <input type="checkbox"/> OU Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/> OU Purée de fruits pomme poire <input type="checkbox"/>	Crème dessert à la vanille <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt à la banane BIO <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> OU Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>	Mousse au café <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restoration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

COMMUNE :