

Menu MIDI

SEMAINE 10

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 13 FEVRIER

	LUNDI 2/03	MARDI 3/03	MERCREDI 4/03	JEUDI 5/03	VENDREDI 6/03	SAMEDI 7/03	DIMANCHE 8/03
ENTRÉE au choix	Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> OU Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Haricots verts vinaigrette <input type="checkbox"/> OU Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Thon au naturel <input type="checkbox"/> OU Salade de fonds d'artichauts sauce tartare <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> OU Boulgour à l'orientale <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> OU Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté charcutier <input type="checkbox"/> OU Endives fraîches sauce mousseline <input type="checkbox"/>	Boudin noir Catalan <input type="checkbox"/> OU Pâtes BIO à la Mexicaine <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs <input type="checkbox"/> OU Roulé à l'emmental maison <input type="checkbox"/>	Fondant de poulet façon Osso Bucco <input type="checkbox"/> OU Tortilla au chorizo <input type="checkbox"/>	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes <input type="checkbox"/> OU Emincé de langue de bœuf sauce charcutière <input type="checkbox"/>	Saucisse braisée <input type="checkbox"/> OU Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Civet de seiches au Banyuls <input type="checkbox"/> OU Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Pot au feu (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU Gratin de pâtes BIO au Jambon blanc Supérieur (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Foies de poulet au vin rouge <input type="checkbox"/> OU Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Semoule <input type="checkbox"/> OU Légumes couscous <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Ecrasé de carottes <input type="checkbox"/>	Mousseline de brocolis BIO <input type="checkbox"/> OU Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Mijoté de flageolets <input type="checkbox"/> OU Côtes de blettes en béchamel <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> OU Garniture de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <input type="checkbox"/> OU Endives braisées <input type="checkbox"/>	Gratin dauphinois <input type="checkbox"/> OU Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> OU Brebicrème <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> OU Tartare nature <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> OU Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> OU Chantaillou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> OU Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> OU Bleu douceur <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Purée pomme coing <input type="checkbox"/> OU Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> OU Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Cimelait Nature <input type="checkbox"/>	Crêpe à la confiture du Val de Sournia <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Liégeois chocolat <input type="checkbox"/>	Entremet crème Catalane <input type="checkbox"/> OU Cocktail de fruits au sirop léger <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 10

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 13 FEVRIER

	LUNDI 2/03	MARDI 3/03	MERCREDI 4/03	JEUDI 5/03	VENDREDI 6/03	SAMEDI 7/03	DIMANCHE 8/03
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <i>OU</i> Salade de lentilles <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i> Brocolis vinaigrette <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Poisson pané plein filet <i>OU</i> Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce béarnaise <i>OU</i> Escalope viennoise <input type="checkbox"/>	Boules de boeuf au jus <i>OU</i> Galette boulgour lentilles pois chiches emmental <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce Aurore <i>OU</i> Nuggets de blé <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <i>OU</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Poulet au jus <i>OU</i> Tortellinis ricotta épinards PLAT COMPLET <input type="checkbox"/>	Steak végétal au jus <i>OU</i> Omelette fraîche <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Riz créole <i>OU</i> Chou fleur persillé <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <i>OU</i> Courgettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Lentilles cuisinées <i>OU</i> Poireaux braisés <input type="checkbox"/>	Boulgour pilaf <i>OU</i> Haricots beurre en persillade <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <i>OU</i> Carottes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <i>OU</i> Légumes pot au feu (pdt, carottes, poireaux) <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <i>OU</i> Petits pois au jus <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Gouda <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Cantal jeune AOP <i>OU</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Brie <i>OU</i> Vache picon <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <i>OU</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Cœur de dame <i>OU</i> Samos <input type="checkbox"/>	Brebicrème <i>OU</i> Edam <input type="checkbox"/>	Camembert <i>OU</i> Saint môret <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Yaourt aux fruits <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <i>OU</i> Purée pomme banane BIO <input type="checkbox"/>	Pomme au four <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Yaourt nature sucré BIO <i>OU</i> Pruneaux au sirop <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <i>OU</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <i>OU</i> 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 :