

Menu MIDI

SEMAINE 11

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 20 FEVRIER

	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03	SAMEDI 14/03	DIMANCHE 15/03
ENTRÉE au choix	Blé à la Catalane <input type="checkbox"/> OU    Carn de Parol <input type="checkbox"/>	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> OU   Rillettes de maquereaux à la moutarde <input type="checkbox"/>	Pâté de campagne <input type="checkbox"/> OU   Pois chiches à l'aioli <input type="checkbox"/>	Œufs durs sauce cocktail <input type="checkbox"/> OU   Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>	Rosette <input type="checkbox"/> OU   Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Champignons à la Grecque <input type="checkbox"/> OU   Tarte chèvre tomate basilic <input type="checkbox"/>	  Jambon Tirabuixo de la maison Guasch, beurre <input type="checkbox"/> OU   Salade Piémontaise <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	  Steak haché façon Bouchère GUASCH sauce béarnaise <input type="checkbox"/> OU   Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	  Saucisse aux lentilles (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU   Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	  Pâtes BIO bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU   Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	  Léchine de porc sauce moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> OU   Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/>	  Aile de raie sauce aux câpres <input type="checkbox"/> OU   Rösti Burger <input type="checkbox"/>	  Sauté de veau sauce Normande <input type="checkbox"/> OU   Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	  Poulet façon coq au vin <input type="checkbox"/> OU   Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	  Chou fleur persillé <input type="checkbox"/> OU   Purée <input type="checkbox"/>	  Lentilles <input type="checkbox"/> OU   Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/>	  Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU   Epinards braisés <input type="checkbox"/>	  Petits pois carottes <input type="checkbox"/> OU   Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	  Riz pilaf <input type="checkbox"/> OU   Poireaux braisés <input type="checkbox"/>	  Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU   Choux de Bruxelles braisés <input type="checkbox"/>	  Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> OU   Navets persillés <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/> OU   Samos <input type="checkbox"/>	  Saint Paulin <input type="checkbox"/> OU   Fromage blanc <input type="checkbox"/>	  Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/> OU   Yaourt nature <input type="checkbox"/>	  Emmental <input type="checkbox"/> OU   Brebicrème <input type="checkbox"/>	  Bûchette de chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> OU   Cœur de dame <input type="checkbox"/>	  Camembert <input type="checkbox"/> OU   Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	  Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/> OU   Tartare nature <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU   Riz au lait <input type="checkbox"/>	  Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> OU   Purée de pommes BIO <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU   Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU   Flan au caramel <input type="checkbox"/>	  Paris Brest <input type="checkbox"/> OU   Purée de fruits pomme pruneaux <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU   Crème dessert café <input type="checkbox"/>	  Tarte aux poires Bourdaloue <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 :

Menu SOIR

SEMAINE 11

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 20 FEVRIER

	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03	SAMEDI 14/03	DIMANCHE 15/03
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i> Surimi <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <i>OU</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <i>OU</i> Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de chou) <i>OU</i> Salade coleslaw <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Boudin noir à l'oignon <i>OU</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu sauce basilic <i>OU</i> Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce Armoricaine <i>OU</i> Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>	Crousti fromage <i>OU</i> Pavé de hoki sauce Napolitaine <input type="checkbox"/>	Escalope végétale panée <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Bouchée à la Niçoise <i>OU</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Feuilleté aux 2 saumons <i>OU</i> Nuggets de blé <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Fondue d'endives <i>OU</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Semoule <i>OU</i> Garniture de céleri en persillade <input type="checkbox"/>	Blé pilaf <i>OU</i> Purée de courgettes <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de haricots blancs <i>OU</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Riz créole <i>OU</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <i>OU</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Tomme noire <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette <i>OU</i> Cantafrais <input type="checkbox"/>	Gouda <i>OU</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Edam BIO <i>OU</i> Chantaillou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Vache qui rit BIO <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Le Carré <i>OU</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Pavé d'affinois <i>OU</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Flan à la vanille <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Ananas au sirop léger <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing <input type="checkbox"/>	Yaourt aromatisé <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Cocktail de fruits au sirop léger <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Entremet Tiramisu <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 :