



Menu MIDI

SEMAINE 12

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 FEVRIER

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03 Saint Patrick	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03	SAMEDI 21/03	DIMANCHE 22/03
ENTRÉE au choix	Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinards) <input type="checkbox"/> OU	Rillettes de thon <input type="checkbox"/>	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> OU	Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/> OU	Concombres en salade <input type="checkbox"/> OU	Pâté de tête <input type="checkbox"/> OU
	Taboulé <input type="checkbox"/>	Crème de foie <input type="checkbox"/>	Lentilles en salade <input type="checkbox"/>	Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Rôti d'agneau sauce au thym <input type="checkbox"/> OU	<i>Fish and Chips</i> (Pommes dauphines) <input type="checkbox"/> PLAT COMPLET	Fondant de poulet façon poule au pot <input type="checkbox"/> OU	Raclette (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU	Pavé de hoki sauce Marinière <input type="checkbox"/> OU	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) <input type="checkbox"/> OU	Parmentier de confit de canard (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> OU
	Endives au jambon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Andouillette sauce Dijonnaise <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO aux fruits de mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Cervelas campagnard <input type="checkbox"/>	Tarte aux légumes <input type="checkbox"/>	Truite meunière aux amandes <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Flageolets jeunes carottes <input type="checkbox"/> OU	Pommes dauphines <input type="checkbox"/> OU	Riz pilaf <input type="checkbox"/> OU	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> OU	Butternut BIO rôtie <input type="checkbox"/> OU	Lentilles cuisinées <input type="checkbox"/> OU	Polenta <input type="checkbox"/> OU
	Purée <input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromate <input type="checkbox"/>	Courgettes persillées <input type="checkbox"/>	Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Blettes en béchamel <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Gouda à la coupe <input type="checkbox"/> OU	Tomme noire <input type="checkbox"/> OU	Brie <input type="checkbox"/> OU	Cœur de dame <input type="checkbox"/> OU	Cantal jeune AOP <input type="checkbox"/> OU	Emmental à la coupe <input type="checkbox"/> OU	Bûchette vache/chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> OU
	Brebicrème <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Chantaillou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Saint Bricet <input type="checkbox"/>	Saint móret <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU	<i>Crumble aux pommes</i> <input type="checkbox"/> OU	Flan vanille <input type="checkbox"/> OU	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU	Entremet au chocolat <input type="checkbox"/> OU	Pruneaux au sirop <input type="checkbox"/> OU	Crème dessert au caramel <input type="checkbox"/> OU
	Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Poire au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au café <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme coing <input type="checkbox"/>	Purée de fruits sans sucres ajoutés <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <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 12

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 FEVRIER

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03 Saint Patrick	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03	SAMEDI 21/03	DIMANCHE 22/03
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> OU Cœurs de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, courgettes, épinards, pdt) <input type="checkbox"/> OU Jambon Sec Tirabuixo de la maison Guasch <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> OU Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> OU Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> OU Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> OU Surimi, mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> OU Salade verte <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Crousti fromage <input type="checkbox"/> OU Cœur de merlu sauce ciboulette <input type="checkbox"/>	Omelette fraîche <input type="checkbox"/> OU Dos de colin sauce à l'aneth <input type="checkbox"/>	Dos de lieu poché au court bouillon <input type="checkbox"/> OU Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Tortilla <input type="checkbox"/> OU Brandade de morue (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Galette boulgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/> OU Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Poulet au jus <input type="checkbox"/> OU Morue à la Catalane <input type="checkbox"/>	Poisson meunière <input type="checkbox"/> OU Œufs durs façon meurette <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Semoule <input type="checkbox"/> OU Endives béchamel <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> OU Epinards persillés <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> OU Garniture de céleri meunière <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> OU Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/> OU Compotée Paysanne <input type="checkbox"/>	Blé pilaf <input type="checkbox"/> OU Purée de légumes <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Emmental <input type="checkbox"/> OU Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> OU Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> OU Brebicrème <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> OU Saint Paulin BIO <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> OU Chanteneige BIO <input type="checkbox"/>	Edam <input type="checkbox"/> OU Camembert <input type="checkbox"/>	Bleu douceur <input type="checkbox"/> OU Samos <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Pomme au four <input type="checkbox"/> OU Liégeois café <input type="checkbox"/>	Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> OU Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> OU Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> OU Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/> OU Riz au lait <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <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 :