

Menu MIDI

SEMAINE 9

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 6 FEVIER

	LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 01/03
ENTRÉE au choix	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/>	Pomelos <input type="checkbox"/>	Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/>	Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Pâté de foie <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Terrine de lapin à la noisette <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
PLAT au choix	Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/>	Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Mortadelle <input type="checkbox"/>	Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO à la Grecque <input type="checkbox"/>	Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>
	Sauté de poulet à la dijonnaise <input type="checkbox"/>	Chili con Carne et Riz créole (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Jambonneau sauce poivre <input type="checkbox"/>	Fondant de volaille à la crème et champignons <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce Crustacés <input type="checkbox"/>	Carbonade Flammande <input type="checkbox"/>	Sauté de canard sauce banyuls et orange <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Chou farci braisé <input type="checkbox"/>	Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Tortilla <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu sauce meunière citronnée <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
FROMAGE au choix	Semoule <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Blé au beurre <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rôties <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
DESSERT au choix	Purée de carottes <input type="checkbox"/>	Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Garnitures de céleri braisés <input type="checkbox"/>	Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Endives persillées <input type="checkbox"/>	Epinards à la crème <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
FROMAGE au choix	Fromage à la coupe <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/>	Cantal AOP à la coupe <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/>	Bûchette vache chèvre à la coupe <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP à la coupe <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
DESSERT au choix	Samos <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
DESSERT au choix	Gâteau Basque <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Tarte au chocolat <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU
DESSERT au choix	Riz au lait <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>
	OU	OU	OU	OU	OU	OU	OU

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 9

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 6 FEVIER

	LUNDI 23/02	MARDI 24/02	MERCREDI 25/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02	SAMEDI 28/2	DIMANCHE 01/03
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <i>OU</i>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i>	Crème de champignons <i>OU</i>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i>	Velouté de tomates <i>OU</i>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <i>OU</i>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i>
	Rillettes de thon	Jambon blanc Supérieur	Rosette	Macédoine de légumes	Salade verte	Cœur de palmier vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
PLAT au choix	Haché de veau au jus <i>OU</i>	Dos de lieu sauce beurre blanc <i>OU</i>	Pavé de hoki sauce béarnaise <i>OU</i>	Saucisse de Strasbourg <i>OU</i>	Croque monsieur maison <i>OU</i>	Boudin noir à l'oignon <i>OU</i>	Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) <i>OU</i>
	Dos de cabillaud sauce citron	Escalope végétale panée	Cordon bleu de volaille	Pizza jambon fromage	Poulet au jus	Filet de limande meunière	Jambon de Pays
GARNITURE au choix	Pommes de terre vapeur <i>OU</i>	Pâtes BIO <i>OU</i>	Flageolets <i>OU</i>	Purée <i>OU</i>	Riz créole <i>OU</i>	Pâtes BIO <i>OU</i>	Purée <i>OU</i>
	Poêlée méridionale	Brocolis béchamel	Navets persillés	Courgettes braisées	Haricots verts persillés	Ratatouille	Jeunes carottes aux aromates
FROMAGE au choix	Tomme blanche <i>OU</i>	Mimolette <i>OU</i>	Brebicrème <i>OU</i>	Chantaillou ail et fines herbes <i>OU</i>	Tartare nature <i>OU</i>	Le Carré <i>OU</i>	Petit moulé aux noix <i>OU</i>
	Petit suisse nature	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Camembert	Fromage blanc	Petit suisse nature	Fromage blanc
DESSERT au choix	Crème dessert chocolat <i>OU</i>	Purée de fruits pomme pruneaux <i>OU</i>	Liégeois au café <i>OU</i>	Fruit de saison <i>OU</i>	Purée de fruits pomme fraise <i>OU</i>	Fruit de saison <i>OU</i>	Bavarois au chocolat <i>OU</i>
	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée de fruits pomme poire	Flan au caramel	Crème dessert café	Purée de fruits assortie

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 :