



MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 25 JUIN

	LUNDI 13/07	MARDI 14/07	MERCREDI 15/07	JEUDI 16/07	VENDREDI 17/07	SAMEDI 18/07	DIMANCHE 19/07
ENTRÉE au choix	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, fêta) ☐ <i>OU</i> Céleri rémoulade ☐	Mousserond de canard, toast brioché et son chutney d'oignons ☐ <i>OU</i> Betteraves BIO vinaigrette ☐	Asperges sauce mousseline ☐ <i>OU</i> Cake poivrons mozzarella ☐	Rillettes de thon ☐ <i>OU</i> Tomates en salade (oignons rouges, ciboulette) ☐	Salade verte ☐ <i>OU</i> Jambon de pays Tirabuix de la maison GUASCH ☐	Concombres en salade (poivrons, ciboulette, vinaigrette) ☐ <i>OU</i> Tartinade de sardine ☐	Rillettes du Mans ☐ <i>OU</i> Feuilleté au chèvre ☐
PLAT au choix	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH sauce brune ☐	Noie de joue de porc au cidre ☐ <i>OU</i> Pizza au fromage maison ☐	Emincé de dinde au jus ☐ <i>OU</i> Poisson meunière ☐	Poulet sauce aigre douce ☐ <i>OU</i> Tarte Méditerranéenne ☐	Moules marinière ☐ <i>OU</i> Tortilla sauce piperade ☐	Boules d'agneau sauce aux olives ☐ <i>OU</i> Croque monsieur ☐	Filet mignon de porc sauce miel moutarde ☐ <i>OU</i> Cœur de merlu au vin blanc ☐
GARNITURE au choix	Carottes vichy ☐ <i>OU</i> Boulgour ☐	Pommes de terres persillées ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐	Lentilles ménagère ☐ <i>OU</i> Epinards à la crème ☐	Riz pilaf ☐ <i>OU</i> Caviar d'Aubergines grillées ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Haricots plats persillés ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Brocolis persillés ☐	Galettes de légumes ☐ <i>OU</i> Courgettes au basilic ☐
FROMAGE au choix	Saint Nectaire à la coupe ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé ☐	Tomme noire ☐ <i>OU</i> Chanteneige ☐	Emmental à la coupe ☐ <i>OU</i> La carré ☐	Brie ☐ <i>OU</i> Fromage frais 1/2 sel ☐	Fourme d'Ambert AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits BIO ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Cantal AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Purée pomme poire BIO ☐ <i>OU</i> Mousse au café ☐	Fromage blanc ☐ <i>OU</i> Millefeuille ☐	Liégeois au chocolat ☐ <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Fruit de saison BIO ☐ <i>OU</i> Semoule au lait ☐	Entremet Tiramisu ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison BIO ☐ <i>OU</i> Mousse au chocolat ☐	Crumble à la pomme ☐ <i>OU</i> Poire au sirop léger ☐

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

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 25 JUIN

	LUNDI 13/07	MARDI 14/07	MERCREDI 15/07	JEUDI 16/07	 VENDREDI 17/07	SAMEDI 18/07	DIMANCHE 19/07
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i>) ☐ Surimi mayonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœurs de palmier vinaigrette ☐	Crème de cresson ☐ <i>OU</i> Salade coleslaw ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ <i>OU</i> Pâté de foie ☐
PLAT au choix	Pavé de hoki sauce estragon ☐ <i>OU</i> Steak végétal au jus ☐	Omelette fraîche ☐ <i>OU</i> Dos de colin sauce Armoricaïne ☐	Dos de lieu sauce crevettes ☐ <i>OU</i> Croq veggie ☐	Haché de veau au jus ☐ <i>OU</i> Coquille de la mer ☐	Dos de cabillaud Marinière ☐ <i>OU</i> Fricadelle de bœuf au jus ☐	Poulet au jus ☐ <i>OU</i> Escalope végétale panée ☐	Steak végétal sauce beurre blanc ☐ <i>OU</i> Gratin aux fruits de mer maison ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Tomate en persillade ☐	Mijoté de haricots blancs ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐	Julienne de légumes ☐ <i>OU</i> Polenta ☐	Chou fleur persillé ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO ☐	Fondue de poireaux ☐ <i>OU</i> Semoule ☐	Poêlée de champignons ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐
FROMAGE au choix	Croc lait ☐ <i>OU</i> Saint Morêt ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Flan vanille nappé caramel ☐	Kiri ☐ <i>OU</i> Crème dessert caramel ☐	Les fripons ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐	Chantaillou ail et fines herbes ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Vache qui rit BIO ☐ <i>OU</i> Six de Savoie ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Purée de pommes ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée pomme banane ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée pomme pêche ☐	Petit suisse aux fruits ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Compote pomme cassis ☐ <i>OU</i> Crème dessert vanille ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐

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.restauration@sivom-narbonne-rural.fr
SITE INTERNET : www.narbonnerural.fr

NOM :

COMMUNE :