

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 9 JUILLET

	LUNDI 27/07	MARDI 28/07	MERCREDI 29/07	JEUDI 30/07	VENREDI 31/07	SAMEDI 01/08	DIMANCHE 02/08
ENTRÉE au choix	Salade d'artichauts ☐ <i>OU</i> Sardine à l'huile, citron ☐	Feuilleté au fromage ☐ <i>OU</i> Rosette Lyonnaise ☐	Rillettes de thon ☐ <i>OU</i> Haricots verts en salade ☐	Salade verte ☐ <i>OU</i> Galantine de volaille ☐	Haricots blancs à l'aïoli ☐ <i>OU</i> Concombres en salade ☐	Boulgour à l'orientale (pois chiches, raisins secs, concombres, tomates, épices) ☐ <i>OU</i> Tomates cerise ☐	Jambon sec Tirabuix de la Maison Guasch ☐ <i>OU</i> Salade parmentière ☐
PLAT au choix	Carbonara ☐ <i>OU</i> Tarte chèvre basilic ☐	Omelette fraîche ☐ <i>OU</i> Dos de colin sauce crevettes ☐	Colombo de poulet ☐ <i>OU</i> Crêpe jambon fromage maison ☐	Saucisse braisée ☐ <i>OU</i> Feuilleté au comté ☐	Cabillaud en persillade ☐ <i>OU</i> Nuggets de poulet ☐	Gratin de bœuf aux courgettes (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tortilla au chorizo ☐	Fideua terre et mer (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Rôti de porc au thym ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Poêlée méridionale ☐	Carottes à la crème ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Riz pilaf ☐ <i>OU</i> Epinards aux aromates ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐	Courgettes au basilic ☐ <i>OU</i> Pommes de terre vapeur ☐	Pâtes fideua aux légumes ☐ <i>OU</i> Petits pois carottes ☐
FROMAGE au choix	Brie à la coupe ☐ <i>OU</i> Fromage frais demi-sel ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Chanteneige ☐	Tomme blanche à la coupe ☐ <i>OU</i> Kiri BIO ☐	Saint Paulin ☐ <i>OU</i> Yaourt nature sucré BIO ☐	Mimolette à la coupe ☐ <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes ☐	Mini pavé d'affinois ☐ <i>OU</i> Petit suisse aux fruits ☐	Camembert à la coupe ☐ <i>OU</i> Yaourt brassé nature ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Crème dessert au chocolat ☐ <i>OU</i> Purée de pommes ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Semoule au lait ☐	Eclair au café ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tarte au citron ☐ <i>OU</i> 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 : repasadomicile@narbonnerural.fr
Site internet : www.narbonnerural.fr

NOM :

COMMUNE :

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 9 JUILLET

	LUNDI 27/07	MARDI 28/07	MERCREDI 29/07	JEUDI 30/07	VENDREDI 31/07	SAMEDI 01/08	DIMANCHE 02/08
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de) ☐ <i>OU</i> Pommes de terre à la Catalane ☐	Velouté poireaux pommes de tere ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Pastèque ☐	Crème de cresson ☐ <i>OU</i> Céleri rémoulade ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Betteraves vinaigrette ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Haricots blancs en salade ☐
PLAT au choix	Cervelas campagnard ☐ <i>OU</i> Filet de dinde sauce brune ☐	Escalope viennoise ☐ <i>OU</i> Galette boulgour pois chiches emmental ☐	Mijoté de pois chiches ☐ <i>OU</i> Cœur de merlu sauce à l'aneth ☐	Filet de lieu sauce beurre blanc ☐ <i>OU</i> Saucisse végétale ☐	Feuilleté aux 2 saumons ☐ <i>OU</i> Pintade aux abricots et romarin ☐	Steak végétal ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Cannellonis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Nuggets de blé ☐
GARNITURE au choix	Salsifis en persillade ☐ <i>OU</i> Polenta ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Fenouil persillé ☐	Tomate en persillade ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO ☐	Navets braisés ☐ <i>OU</i> Blé pilaf ☐	Pâtes BIO au fromage ☐ <i>OU</i> Blettes à la crème ☐	Haricots verts persillés ☐ <i>OU</i> Semoule ☐	Brunoise de légumes ☐ <i>OU</i> Purée ☐
FROMAGE au choix	Rondelé ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Brebicrème ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Le carré ☐ <i>OU</i> Cimelait aromatisé ☐	Les Fripons ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits ☐	Six de Savoie ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐
DESSERT au choix	Cocktail de fruits au sirop léger ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Flan à la vanille nappé caramel ☐	Liégeois vanille ☐ <i>OU</i> Purée de pêches ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt brassé nature ☐	Flan au chocolat ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Petit suisse nature ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐

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 : repasadomicile@narbonnerural.fr
Site internet : www.narbonnerural.fr

NOM :

COMMUNE :