

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 03 SEPTEMBRE

	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	 VENDREDI 25/09	SAMEDI 26/09	DIMANCHE 27/09
ENTRÉE au choix	Betteraves BIO vinaigrette ☐ <i>OU</i> Feuilleté au chèvre ☐	Céleri rémoulade ☐ <i>OU</i> Salami ☐	Concombres en salade ☐ <i>OU</i> Lentilles en salade ☐	Surimi ☐ <i>OU</i> Pâté de tête ☐	Melon ☐ <i>OU</i> Cake au pesto et olives ☐	Radis à la croq au sel ☐ <i>OU</i> Maquereaux au vin blanc ☐	Pâté de foie ☐ <i>OU</i> Endives au bleu ☐
PLAT au choix	Cœur de merlu façon bouillabaisse ☐ <i>OU</i> Tomate farcie ☐	Saucisse Paysanne ☐ <i>OU</i> Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Echine de porc sauce aux olives ☐ <i>OU</i> Crêpe à la volaille maison ☐	Rôti de veau sauce moutarde ☐ <i>OU</i> Tortilla ☐	Paëlla terre et mer (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Sauté de dinde Basquaise ☐ <i>OU</i> Roulé au fromage maison ☐	Mijoté de bœuf sauce bordelaise ☐ <i>OU</i> Poisson pané plein filet ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Epinards aux oignons ☐	Blé ☐ <i>OU</i> Brunoise de légumes ☐	Pommes de terre persillées ☐ <i>OU</i> Fenouil à la crème ☐	Perles de pâtes ☐ <i>OU</i> Courgettes aux aromates ☐	Riz safrané ☐ <i>OU</i> Carottes vichy ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Brocolis à la crème ☐
FROMAGE au choix	Edam à la coupe ☐ <i>OU</i> Cantafrais ☐	Bonbel ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Bleu à la coupe ☐ <i>OU</i> Croc lait BIO ☐	Saint Nectaire AOP ☐ <i>OU</i> Six de Savoie ☐	Emmental à la coupe ☐ <i>OU</i> Vache qui rit ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Comté AOP ☐ <i>OU</i> Chanteneige BIO ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de pommes BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits ☐	Crème dessert vanille ☐ <i>OU</i> Pêche au sirop ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Liégeois au chocolat ☐	Donut sucré ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Mousse au café ☐	Eclair au chocolat ☐ <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 : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr
SITE INTERNET : www.narbonnerural.fr

NOM :

COMMUNE :

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 03 SEPTEMBRE

	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	 VENDREDI 25/09	SAMEDI 26/09	DIMANCHE 27/09
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Haricots beurre en salade ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Macédoine de légumes ☐	Crème de cresson ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Perles légumières ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐ <i>OU</i> Blancs de poireaux vinaigrette ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Tomates cerise ☐
PLAT au choix	Omelette ☐ <i>OU</i> Steak végétal sauce béarnaise ☐	Steak haché façon Bouchère Guasch au jus ☐ <i>OU</i> Dos de lieu sauce Aurore ☐	Dos de cabillaud sauce crustacés ☐ <i>OU</i> Emincé de volaille au jus ☐	Croq veggie ☐ <i>OU</i> Boudin noir à l'oignon ☐	Nuggets de blé ☐ <i>OU</i> Pavé de hoki sauce basilic ☐	Boulettes de viande au porc et bœuf au jus ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Dos de colin sauce à l'oseille ☐ <i>OU</i> Haché de Pois Féverol BIO mijoté ☐
GARNITURE au choix	Risotto aux champignons ☐ <i>OU</i> Purée de butternut ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Chou fleur persillé ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Julienne de légumes ☐	Ratatouille maison ☐ <i>OU</i> Pommes de terres vapeur ☐	Garniture de céleri persillés ☐ <i>OU</i> Polenta ☐	Aubergines grillées ☐ <i>OU</i> Blé pilaf ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Petits pois au jus ☐
FROMAGE au choix	Brebicrème ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Chantaillou ail et fines herbes ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Saint Bricet ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Croc lait ☐ <i>OU</i> Yaourt nature BIO ☐	Vache Picon ☐ <i>OU</i> Le carré ☐	Samos ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐
DESSERT au choix	Crème dessert caramel ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de fruits assortie ☐	Purée de fruits assortie ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Petit suisse aux fruits ☐ <i>OU</i> Purée pomme abricot BIO ☐	Yaourt aux fruits ☐ <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Entremet caramel beurre salé ☐

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 :