

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 1ER OCTOBRE

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	 VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
ENTRÉE au choix	Céleri rémoulade ☐ <i>OU</i> Boulgour à l'orientale ☐	Salade Piémontaise ☐ <i>OU</i> Pomelos ☐	Salade verte et dés de cheddar gouda ☐ <i>OU</i> Macédoine de légumes ☐	Pâté de campagne ☐ <i>OU</i> Carottes râpées ☐	Betteraves BIO vinaigrette ☐ <i>OU</i> Saucisson à l'ail ☐	Salade coleslaw ☐ <i>OU</i> Harengs pomme à l'huile ☐	Rosette Lyonnaise ☐ <i>OU</i> Maquereaux à la moutarde ☐
PLAT au choix	Haché de veau sauce au bleu ☐ <i>OU</i> Omelette fraîche ☐	Emincé de porc aux pruneaux ☐ <i>OU</i> Poisson pané plein filet ☐	Couscous (poulet) PLAT COMPLET ☐ <i>OU</i> Saucisse braisée ☐	Paleron de bœuf braisé ☐ <i>OU</i> Tarte 3 fromages ☐	Cœur de merlu sauce citron ☐ <i>OU</i> Rognons de bœuf sauce Madère ☐	Rôti de dinde aux lentilles (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Gratin de fruits de mer maison ☐	Blanquette de veau ☐ <i>OU</i> Feuilleté chèvre ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Fondue de poireaux ☐	Riz aux légumes ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Chou-fleur béchamel ☐	Ecrasé de pommes de terre ☐ <i>OU</i> Epinards à la crème ☐	Patates douces persillées ☐ <i>OU</i> Endives meunière ☐	Lentilles ménagère ☐ <i>OU</i> Garniture de céleris aux aromates ☐	Riz Pilaf ☐ <i>OU</i> Haricots verts persillés ☐
FROMAGE au choix	Brie ☐ <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> Les Fripons ☐	Mimolette ☐ <i>OU</i> Chantaillou ail et fines herbes ☐	Mini pavé d'Affinois ☐ <i>OU</i> Vache qui rit BIO ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Liégeois à la vanille ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Pêche au sirop léger ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tarte aux pommes ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert au caramel ☐	Paris Brest ☐ <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 : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

COMMUNE :

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 1ER OCTOBRE

	LUNDI 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	 VENDREDI 23/10	SAMEDI 24/10	DIMANCHE 25/10
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur. pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœurs de palmier en salade ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO à l'Italienne ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Salade de museau ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Concombres au fromage blanc ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards. brunoise de <i>OU</i> Salade verte ☐
PLAT au choix	Steak végétal sauce au bleu ☐ <i>OU</i> Bourride de calamars à la Sétoise ☐	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Pavé de hoki en persillade ☐	Merguez ☐ <i>OU</i> Colin persillé ☐	Tenders végétal ☐ <i>OU</i> Filet de truite sauce Hollandaise ☐	Jambon blanc Supérieur ☐ <i>OU</i> Croq veggie ☐	Dos de colin poché au court bouillon ☐ <i>OU</i> Tarte chèvre tomate basilic ☐	Dorade sauce aux câpres ☐ <i>OU</i> Poulet au jus ☐
GARNITURE au choix	Boulgour ☐ <i>OU</i> Navets persillés ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Brunoise de légumes ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Petits pois au jus ☐	Blé ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Tagliatelles ☐ <i>OU</i> Blettes aux aromates ☐	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Courgettes braisées ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Carottes persillées ☐
FROMAGE au choix	Rondelé ☐ <i>OU</i> Cimelait aromatisé ☐	Brebicrème ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Le carré ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé ☐	Samos ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Petit suisse aux fruits ☐	Six de Savoie ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits mixés ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐
DESSERT au choix	Yaourt aux fruits mixés ☐ <i>OU</i> Purée de pommes ☐	Purée de fruits pomme banane ☐ <i>OU</i> Crème dessert café ☐	Riz au lait ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme coing ☐	Purée de fruits pomme abricot ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme poire ☐	Mousse au citron ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme fraise ☐	Fromage blanc ☐ <i>OU</i> Flan vanille ☐

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

NOM :

COMMUNE :