

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 08 OCTOBRE

	LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	 VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 01/11
ENTRÉE au choix	Galantine de volaille ☐ <i>OU</i> Pommes de terre Printanière ☐	Œufs durs sauce mousseline ☐ <i>OU</i> Brocolis vinaigrette ☐	Carottes râpées aux raisins ☐ <i>OU</i> Pois chiches à l'aioli ☐	Salade verte ☐ <i>OU</i> Blancs de poireaux vinaigrette au persil ☐	Haricots plats vinaigrette ☐ <i>OU</i> Rosette ☐	Lentilles en salade ☐ <i>OU</i> Surimi sauce cocktail ☐	Macédoine de légumes sauce tartare ☐ <i>OU</i> Taboulé Oriental ☐
PLAT au choix	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH au jus ☐ <i>OU</i> Poisson meunière ☐	Longe de porc braisée ☐ <i>OU</i> Tarte à l'oignon ☐	Fondant de volaille sauce curry ☐ <i>OU</i> Crêpe jambon emmental ☐	Lasagnes bolognaise (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Escalope viennoise ☐	Bouillnade au colin (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tripes à la Catalane et chorizo ☐	Boles de picolat ☐ <i>OU</i> Raviolis au fromage sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐	Choucroute (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Brandade de poisson (PLAT COMPLET) ☐
GARNITURE au choix	Petits pois au jus ☐ <i>OU</i> Carottes aux aromates ☐	Pommes de terre rissolées ☐ <i>OU</i> Purée de navets ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Poêlée méridionale ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Purée de courgettes ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>OU</i> Potiron à la crème ☐	Haricots blancs ☐ <i>OU</i> Fenouil BIO béchamel ☐	Pommes rôstis ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐
FROMAGE au choix	Saint Nectaire ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Tomme noire à la coupe ☐ <i>OU</i> Chanteneige ☐	Emmental ☐ <i>OU</i> Le carré ☐	Brie BIO à la coupe ☐ <i>OU</i> Fromage frais demi-sel ☐	Fourme d'Ambert AOP ☐ <i>OU</i> Petit suisse aux fruits ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Chantaillou ail et fines herbes ☐	Cantal AOP ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert vanille ☐	Mousse au chocolat ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Semoule au lait ☐	Purée de fruits pomme fraise ☐ <i>OU</i> Flan au chocolat ☐	Eclair au café ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt aromatisé BIO ☐	Entremet forêt noire ☐ <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

NOM :

COMMUNE :

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 08 OCTOBRE

	LUNDI 26/10	MARDI 27/10	MERCREDI 28/10	JEUDI 29/10	 VENDREDI 30/10	SAMEDI 31/10	DIMANCHE 01/11
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i> Betteraves vinaigrette	Soupe de légumes verts (brocolis, couraettes, épinards. <i>OU</i> Salade verte	Velouté de tomates <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Salade d'artichauts	Crème de champignons <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <i>OU</i> Salade verte	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <i>OU</i> Surimi mayonnaise
PLAT au choix	Tortilla <i>OU</i> Filet de lieu sauce basilic	Pizza Royale <i>OU</i> Haché de veau sauce béarnaise	Cervelas campagnard <i>OU</i> Crêpe aux champignons	Cœur de merlu sauce Armoricaïne <i>OU</i> Pintade aux pruneaux	Quiche lorraine <i>OU</i> Omelette fraîche	Emincé de dinde au jus <i>OU</i> Steak végétal	Feuilleté au fromage <i>OU</i> Colin sauce Napolitaine
GARNITURE au choix	Blé pilaf <i>OU</i> Champignons persillés	Pâtes BIO <i>OU</i> Brunoise de légumes	Purée <i>OU</i> Endives braisées	Pommes de terre vapeur <i>OU</i> Cœurs de céleri persillés	Pâtes BIO <i>OU</i> Epinards aux aromates	Semoule <i>OU</i> Julienne de légumes	Lentilles cuisinées <i>OU</i> Ratatouille
FROMAGE au choix	Carré Croc lait <i>OU</i> Saint Morêt	Tartare nature <i>OU</i> Petit suisse nature	Petit moulé aux noix <i>OU</i> Yaourt nature	Kiri BIO <i>OU</i> Petit suisse nature	Les Fripons <i>OU</i> Saint Bricet	Samos <i>OU</i> Petit suisse nature	Vache qui rit BIO <i>OU</i> Six de Savoie
DESSERT au choix	Liégeois au chocolat <i>OU</i> Pomme au four	Purée de fruits pomme poire <i>OU</i> Yaourt aromatisé	Fromage blanc <i>OU</i> Purée de fruits pomme poire	Île flottante <i>OU</i> Fruit de saison	Yaourt à la banane BIO <i>OU</i> Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits <i>OU</i> Purée de fruits assortie	Mousse au café <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 :