

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 15 OCTOBRE

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	 VENDREDI 06/11	SAMEDI 07/11	DIMANCHE 08/11
ENTRÉE au choix	Blancs de poireaux vinaigrette ☐ <i>OU</i> Rillettes de thon ☐	Pomelos ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO légumières ☐	Betteraves BIO vinaigrette ☐ <i>OU</i> Crêpe au fromage ☐	Chou fleur sauce cocktail ☐ <i>OU</i> Mortadelle ☐	Pâté de foie ☐ <i>OU</i> Concombres en salade ☐	Céleri rémoulade ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO à la Grecque ☐	Salade verte ☐ <i>OU</i> Feuilleté au fromage ☐
PLAT au choix	Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne ☐ <i>OU</i> Tomate farcie ☐	Chili con Carne et Riz créole (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Poisson pané plein filet ☐	Jambonneau sauce poivre ☐ <i>OU</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) ☐	Fondant de volaille à la crème et champignons ☐ <i>OU</i> Tarte 3 fromages ☐	Dos de colin sauce Crustacés ☐ <i>OU</i> Cordon bleu de volaille ☐	Carbonade Flammande ☐ <i>OU</i> Tortilla ☐	Cassoulet (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Cœur de merlu sauce meunière citronné ☐
GARNITURE au choix	Purée de carottes ☐ <i>OU</i> Semoule ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Brunoise de légumes ☐	Pommes dauphine ☐ <i>OU</i> Garnitures de céleri braisés ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Blettes aux aromates ☐	Blé au beurre ☐ <i>OU</i> Julienne de légumes ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>OU</i> Endives persillées ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Epinards à la crème ☐
FROMAGE au choix	Edam ☐ <i>OU</i> Cantafrais ☐	Bonbel ☐ <i>OU</i> Petit moulé aux noix ☐	Bleu à la coupe ☐ <i>OU</i> Croc lait BIO ☐	Saint Nectaire AOP ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Emmental à la coupe ☐ <i>OU</i> Vache qui rit ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Comté AOP ☐ <i>OU</i> Chanteneige BIO ☐
DESSERT au choix	Riz au lait ☐ <i>OU</i> Purée de pomme ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Flan au chocolat ☐	Cocktail de fruits au sirop léger ☐ <i>OU</i> Mousse au citron ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert caramel ☐	Gâteau Basque ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits BIO ☐	Purée de fruits pomme fraise ☐ <i>OU</i> Liégeois à la vanille ☐	Tarte au chocolat ☐ <i>OU</i> Crème dessert au café ☐

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 15 OCTOBRE

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	 VENDREDI 06/11	SAMEDI 07/11	DIMANCHE 08/11
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur. pdt) ☐ <i>OU</i> Surimi mayonnaise ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Rosette ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Macédoine de légumes ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Œufs durs ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœur de palmier vinaigrette ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards. brunoise de <i>OU</i> Salade coleslaw ☐
PLAT au choix	Haché de veau au jus ☐ <i>OU</i> Dos de cabillaud sauce citron ☐	Dos de lieu sauce beurre blanc ☐ <i>OU</i> Escalope végétale panée ☐	Pavé de hoki sauce béarnaise ☐ <i>OU</i> Fricadelle de bœuf au jus ☐	Saucisse de Strasbourg ☐ <i>OU</i> Pizza jambon fromage ☐	Croque monsieur maison ☐ <i>OU</i> Poulet au jus ☐	Boudin noir à l'oignon ☐ <i>OU</i> Nuggets de blé ☐	Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Jambon de Pays ☐
GARNITURE au choix	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Poêlée méridionale ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Brocolis béchamel ☐	Flageolets ☐ <i>OU</i> Navets persillés ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Courgettes braisées ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Haricots verts persillés ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Jeunes carottes aux aromates ☐
FROMAGE au choix	Brebicrème ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Chantailou ail et fines herbes ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Six de Savoie ☐ <i>OU</i> Petit suisse aux fruits ☐	Samos ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Vache picon ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Croc lait ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐
DESSERT au choix	Crème dessert chocolat ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée de fruits pomme banane ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Liégeois au café ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme abricot ☐	Purée de fruits pomme poire ☐ <i>OU</i> Flan au caramel ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt brassé nature ☐	Bavarois 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

NOM :

COMMUNE :