

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 13 février** Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 4 MARS

Entrée	Salade de pommes de terre et thon	
	Blancs de poireaux vinaigrette	
Plat	Sauté de dinde aux pruneaux	
	Filet de limande meunière	
Légumes	Carottes et navets	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Montboissier	
	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison BIO	
	Gélifié vanille	

MIDI MARDI 5 MARS

Entrée	Roulade de volaille	
	Taboulé	
Plat	Saucisse catalane	
	Escalope de poulet Dijonnaise (moutarde, ail, oignons)	
Légumes	Lentilles paysanne BIO	
	Endives braisées	
Fromage	Camembert	
	Carré de l'Est	
Dessert	Donuts (beignet) au sucre	
	Fruit de saison	

MIDI MERCREDI 6 MARS

Entrée	Croisillon aux champignons	
	Céleri sauce fromage blanc	
Plat	Burger de bœuf sauce tomate	
	Filet de loup sauce crustacés	
Légu-	Chou-fleur braisé	
	Blé	
Froma-	Gouda BIO	
	Petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	Ile flottante	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage cultivateur	
	Endives vinaigrette	
Plat	Paupiette de veau aux olives	
	Crêpe jambon fromage	
Légumes	Farfalles (pâtes)	
	Potiron Béchamel	
Fromage	Fraidou	
	Tomme noire	
Dessert	Fruit de saison	
	Cocktail de fruits	

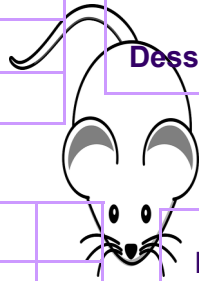
SOIR

Entrée	Potage Ardennais	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Viennoise de dinde	
	Cubes de saumon à la crème	
Légumes	Courgettes persillées	
	Riz créole	
Fromage	Fromy	
	Comté	
Dessert	Semoule au lait	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage Essaü	
	Pomelos et sucre	
Plat	Jambon sauce Madère	
	Quenelles nature sauce forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Pommes campagnardes	
Fromage	Croc'lait	
	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	
	Mousse de marrons	

POUR M.



MIDI

JEUDI 7 MARS

Entrée	Pâté de campagne	
	Brocolis sauce tartare	
Plat	Crêpinette de porc sauce diable (échalotes, vin blanc, tomates, laurier)	
	Tajine d'agneau	
Légumes	Semoule BIO	
	Haricots verts persillés	
Fromage	Fromage blanc nature	
	Brie	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème caramel	

SOIR

Entrée	Potage fréneuse	
	Chou blanc et raisins	
Plat	Pizza royale	
	Pavé poisson mariné provençale	
Légumes	Ratatouille	
	Boulgour	
Fromage	Pavé 1/2 sel	
	Fol'épi	
Dessert	Flan pâtissier	
	Fruit de saison	

Pour que vos repas soient un moment
de plaisir et de saveurs

Horaires de Tournées
Du Lundi au Vendredi
Matin : 7h30 à 11h30
Après-midi : 12h à 14h

*vous connaître,
pour mieux vous servir*



17 Avenue de Louate
ZI La Plaine Nord
11100 MONTREDON

Tél : 04 68 45 59 10

Mail: service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

Site web : www.sivom-narbonne-rural.fr

**Composez vous-même vos menus
(sous réserve de la disponibilité
du fournisseur)**

CIAS du SIVOM Narbonne Rural

MENU



MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine
au plus tard le mercredi 13 février
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 13 février** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 8 MARS

Entrée	Cervelas sauce gribiche	
	Salade de mâche et croûtons	
Plat	Omelette aux champignons	
	Supions sauce rouille	
Légumes	Purée de céleri BIO	
	Riz thaï	
Fromage	Bûchette mi-chèvre	
	Edam	
Dessert	Pomme au four	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 9 MARS

Entrée	Terrine de poisson blanc	
	Tarte aux oignons	
Plat	Rognons de porc sauce porto	
	Rôti de veau et moutarde	
Légumes	Spirales (pâtes) BIO	
	Salsifis crème	
Fromage	Pont l' Evêque	
	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	
	Abricots au sirop	

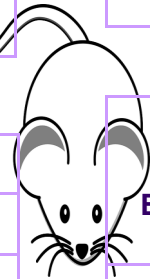
MIDI DIMANCHE 10 MARS

Entrée	Asperges vinaigrette	
	Salade verte et féta	
Plat	Viande cassoulet	
	Caille rôtie	
Légumes	Haricots blancs pour cassoulet	
	Méli mélo de légumes Danois	
Fromage	Saint Nectaire	
	Cœur de Dame	
Dessert	Bavarois aux fruits	
	Fruit de saison	

SOIR

SOIR

Entrée	Potage ferval	
	Salade de chef dinde	
Plat	Brochettes de dinde provençale	
	Croque Monsieur	
Légumes	Purée Saint Germain	
	Tomates provençales	
Fromage	Petits suisses nature	
	Coulommiers	
Dessert	Compote pommes cassis	
	Fruit de saison	



Entrée	Potage poireaux pommes de terre	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Boulettes de bœuf chasseur (champignons, échalotes, vin blanc, fond de veau)	
	Brandade Parmentière (PU)	
Légumes	Poêlée de légumes	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Brebis crème	
	Fournols	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois au chocolat	

SOIR

Entrée	Potage champignons BIO	
	Salami et cornichons	
Plat	Filet de cabillaud aux câpres	
	Poulet rôti	
Légumes	Pommes lamelles	
	Poireaux Béchamel	
Fromage	Cantal	
	Chèvre	
Dessert	Eclair au café	
	Fruit de saison	

POUR M :





Pour que vos repas soient un moment
de plaisir et de saveurs

Horaires de Tournées
Du Lundi au Vendredi
Matin : 7h30 à 11h30
Après-midi : 12h à 14h



17 Avenue de Louate
ZI La Plaine Nord
11100 MONTREDON

Tél : 04 68 45 59 10

Mail: service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

Composez vous-même vos menus
(sous réserve de la disponibilité
du fournisseur)

Mieux vous connaître,
pour mieux vous servir

CIAS du SIVOM Narbonne Rural

MENU MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine
au plus tard le mercredi 13 février
Merci de votre compréhension.

POUR M.

