

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 20 février** Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 11 MARS

Entrée	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	
	Salade de riz au thon	
Plat	Côte de porc au jus	
	Veau sauce Basquaise	
Légumes	Printanière de légumes	
	Flageolets	
Fromage	Tomme	
	Saint Paulin BIO	
Dessert	Liégeois à la vanille	
	Fruit de saison	

MIDI MARDI 12 MARS

Entrée	Cœurs de palmiers vinaigrette	
	Carottes râpées	
Plat	Viande carbonara	
	Filet de cabillaud sauce lombarde (vin blanc, carottes céleri, oignons, miel, orange)	
Légumes	Pennes (pâtes) BIO	
	Fondue de poireaux	
Fromage	Mimolette	
	Edam	
Dessert	Fruit de saison	
	Compote pomme-abricot	

MIDI MERCREDI 13 MARS

Entrée	Lentilles BIO vinaigrette	
	Radis râpés vinaigrette	
Plat	Omelette fromage	
	Sauté de poulet chorizo et poivrons	
Légu-	Haricots beurre	
	Polenta (semoule de maïs)	
Froma-	Fourme d'Ambert	
	Yaourt nature	
Dessert	Fruit de saison	
	Ananas au sirop	

SOIR

Entrée	Potage vert pré	
	Concombres et maïs vinaigrette	
Plat	Poisson gratiné au fromage	
	Rôti de dinde sauce diable (échalotes, vin blanc, tomates, thym, laurier)	
Légumes	Courgettes persillées	
	Blé	
Fromage	Fol'épi	
	Brebis crème	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème au chocolat	



SOIR

Entrée	Potage Parmentier	
	Sardines à l'huile	
Plat	Alouette de bœuf marchand de vin (échalotes, vin blanc, fond de veau, ail)	
	Tarte aux légumes	
Légumes	Semoule	
	Aloo gobi (chou-fleur, pommes de terre)	
Fromage	Munster	
	Fraidou	
Dessert	Chou à la crème	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage Saint Germain	
	Chou rouge enrobante ail	
Plat	Médailon de merlu beurre blanc	
	Quenelles de veau Lyonnaise	
Légumes	Poêlée de légumes	
	Crozets (pâtes au sarrasin)	
Fromage	Petit moulé au poivre	
	Comté	
Dessert	Fruit de saison	
	Mousse au café	

POUR M.



MIDI

JEUDI 14 MARS

Entrée	Céleri rémoulade	
	Feuilleté au fromage	
Plat	Paupiette de saumon Dieppoise (champignons, crevettes, crème)	
	Rôti de bœuf	
Légumes	Carottes à la crème	
	Pommes paillason	
Fromage	Camembert BIO	
	Fromage frais sel de Guérande	
Dessert	Riz à la crème	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage potiron	
	1/2 pomelos et sucre	
Plat	Boulettes de veau 4 épices	
	Saucisse de Francfort et moutarde	
Légumes	Quinoa	
	Brocolis Béchamel	
Fromage	Carré frais	
	Montboissier	
Dessert	Fruit de saison	
	Gervitas aux fruits	

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 20 février
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 20 février** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 15 MARS

Entrée	Endives vinaigrette	
	Jambon blanc et beurre	
Plat	Encornets à la Sétoise (vin blanc, oignons, ail, tomates, roussette, thym)	
	Escalope de dinde à la crème	
Légumes	Riz pilaf (oignons)	
	Epinards braisés	
Fromage	Petits suisses nature	
	Tomme grise	
Dessert	Tarte aux pommes	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 16 MARS

Entrée	Salade d'hiver	
	Champignons à la Grecque	
Plat	Burger de veau estragon	
	Pintade forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)	
Légumes	Choux de Bruxelles	
	Macaronis	
Fromage	Carré de l'Est BIO	
	Pavé 1/2 sel	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème aux oeufs	

MIDI DIMANCHE 17 MARS

Entrée	Salami et cornichons	
	Frisée et croûtons	
Plat	Boudin noir pommes	
	Navarin d'agneau	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Mélange de légumes et haricots plats	
Fromage	Rouy	
	Mini pavé d'Affinois	
Dessert	Tarte abricotine	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage Dubarry BIO	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Nugget's (beignets) de volaille	
	Chou farçi	
Légumes	Potiron	
	Pommes lamelles	
Fromage	Fromy	
	Brie	
Dessert	Pruneaux au sirop	
	Fruit de saison	

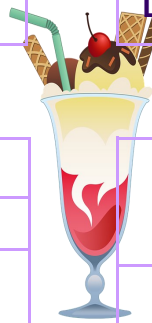
SOIR

Entrée	Potage d'épinards	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Escalope de porc au curry	
	Aiguillettes de colin meunière	
Légumes	Gnocchis	
	Aubergines al pesto (basilic)	
Fromage	Bleu d'Auvergne	
	Gouda	
Dessert	Compote de fruits	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage paysan BIO	
	Salade de museau de bœuf	
Plat	Filet de hoki rougail (tomates, échalotes, piment, gingembre)	
	Viennoise de dinde	
Légumes	Riz créole	
	Navets à la crème	
Fromage	Emmental	
	Croc'lait	
Dessert	Pavé cacao	
	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 20 février
Merci de votre compréhension.

POUR M.

