

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 19 décembre**. Merci de votre compréhension.

**MIDI LUNDI 7 JANVIER**

Entrée	Céleri rémoulade BIO	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Filet de hoki pané	
	Sauté de canard forestier (champignons, échalotes, fond de volaille)	
Légumes	Brocolis Béchamel	
	Pommes de terre vapeur	
Fromage	Coulommiers	
	Brie	
Dessert	Liégeois chocolat	
	Fruit de saison	

**MIDI MARDI 8 JANVIER**

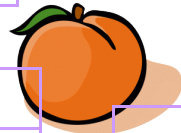
Entrée	Chou-fleur en salade	
	Lentilles vinaigrette	
Plat	Porc aux pruneaux	
	Alouette de bœuf sauce roquefort	
Légumes	Pennes BIO	
	Haricots beurre ail et persil	
Fromage	Mimolette	
	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème caramel	

**MIDI MERCREDI 9 JANVIER**

Entrée	Concombres et maïs	
	Feuilleté au chèvre	
Plat	Rôti de veau et moutarde	
	Filet de cabillaud et aneth	
Légumes	Pommes noisettes	
	Epinards braisés	
Fromage	Rondelé au poivre	
	Edam	
Dessert	Fruit de saison BIO	
	Semoule au lait	

**SOIR**

Entrée	Potage cultivateur	
	Saucisson sec	
Plat	Escalope de veau hachée échalotes	
	Blancs de poulet et curry	
Légumes	Tomates provençales	
	Gnocchis	
Fromage	Cœur de dame	
	Croix de Malte	
Dessert	Flan pâtissier	
	Fruit de saison	



**SOIR**

Entrée	Potage Ardennais	
	Radis et beurre	
Plat	Pavé du fromager	
	Poisson gratiné au fromage	
Légumes	Potiron	
	Purée St Germain (pois cassés)	
Fromage	Saint Paulin	
	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison	
	Pruneaux au sirop	

**SOIR**

Entrée	Potage Essaü	
	Salade fantaisie	
Plat	Bouchée à la reine	
	Omelette aux fines herbes	
Légumes	Riz créole	
	Poêlée de légumes	
Fromage	Pavé 1/2 sel	
	Montboissier	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème aux oeufs	

**POUR M.**



## MIDI

**JEUDI 10 JANVIER**

Entrée	Salade de pâtes catalane	
	Endives vinaigrette	
Plat	Escalope de porc charcutière (échalotes, vin blanc, moutarde, cornichons)	
	Emincé de poulet au jus	
Légumes	Carottes persillées	
	Flageolets à l'ail	
Fromage	Yaourt nature sucré BIO	
	Cantal	
Dessert	Fruit de saison	
	Eclair au café	

## SOIR

Entrée	Potage ferval	
	Cervelas nature	
Plat	Coquille de poisson sauce aurore (beurre, lait, concentré de tomates, muscade)	
	Boulettes de bœuf olives	
Légumes	Aloo gobi (chou-fleur, pommes de terre)	
	Quinoa	
Fromage	Port Salut	
	Cotentin	
Dessert	Compote pommes abricots	
	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](mailto:service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr)

Site web : [www.sivom-narbonne-rural.fr](http://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

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 19 décembre** Merci de votre compréhension.

### MIDI VENDREDI 11 JANVIER

Entrée	Pâté de campagne	
	Salade verte	
Plat	Filet de colin Basquaise (tomates, oignons, poivrons, piment d'Espelette)	
	1/2 coquelet sauce Bordelaise (vin rouge)	
Légumes	Semoule BIO	
	Navets crème	
Fromage	Petit moulé	
	Croix de Malte	
Dessert	Fruit de saison	
	Mirabelles au sirop	

### MIDI SAMEDI 12 JANVIER

Entrée	Fonds d'artichauts	
	Salade de blé niçoise	
Plat	Foies de volaille sauce Madère	
	Truite aux amandes	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Riz pilaf (oignons) BIO	
Fromage	Tomme noire	
	Chèvre	
Dessert	Gélifié vanille	
	Fruit de saison	

### MIDI DIMANCHE 13 JANVIER

Entrée	Feuilleté poisson beurre	
	Blancs de poireaux	
Plat	Truffade saucisse de Toulouse (tomme fraîche, Aveyronnaise, ail, persil) (PU)	
	Navarin d'agneau	
Légumes	Pommes lamelles vapeur	
	Mélange légumes Danois	
Fromage	Bûchette mi-chèvre	
	Comté	
Dessert	Galette des rois	
	Fruit de saison	

### SOIR

Entrée	Potage freineuse	
	Salade de haricots verts	
Plat	Chipolatas	
	Burger de veau dijonnaise (moutarde, ail, oignons)	
Légumes	Lentilles paysannes	
	Courgettes et aubergines al pesto (basilic)	
Fromage	Fromy	
	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	
	Ile flottante	



### SOIR

Entrée	Potage poireaux pommes de terre	
	Œufs durs mayonnaise	
Plat	Brochette de dinde orientale	
	Hachis Parmentier (PU)	
Légumes	Chou romanesco Béchamel	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Carré frais	
	Gouda	
Dessert	Mousse au chocolat au lait	
	Fruit de saison	

### SOIR

Entrée	Potage champignons BIO	
	1/2 pamplemousse et sucre	
Plat	Cordon bleu	
	Cubes de saumon crème	
Légumes	Blettes à la tomate	
	Farfalles (pâtes)	
Fromage	Camembert	
	Fourme d'Ambert	
Dessert	Fruit de saison	
	Carré abricot	

**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](mailto: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 19 décembre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

