

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 26 décembre**. Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 14 JANVIER

Entrée	Taboulé BIO	
	Salade de haricots verts	
Plat	Sauté de bœuf mironton (fond de veau, maïzena, oignons, beurre, cornichons)	
	Aile de raie sauce câpres	
Légumes	Purée de potiron	
	Chou romanesco	
Fromage	Petits suisses sucrés	
	Tomme de Savoie	
Dessert	Fruit de saison	
	Pêches au sirop	

MIDI MARDI 15 JANVIER

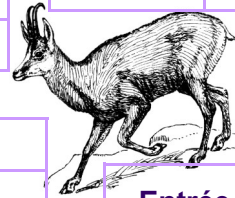
Entrée	Salade de pois chiche cumin	
	Carottes râpées	
Plat	Burger de veau échalotes	
	Cassoulet	
Légumes	Haricots plats	
	Haricots blancs	
Fromage	Fromage fondu Président	
	Montboissier	
Dessert	Compote de fruits BIO	
	Fruit de saison	

MIDI MERCREDI 16 JANVIER

Entrée	Salade anglaise cheddar	
	Roulé au fromage	
Plat	Omelette nature	
	Andouillette Dijonnaise (moutarde, ail, oignons, crème)	
Légumes	Epinards à la crème	
	Pommes lamelles vapeur	
Fromage	Saint Paulin BIO	
	Brebis crème	
Dessert	Chou à la vanille	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage vert pré	
	Salade fusilli pesto (pâtes au basilic)	
Plat	Gratin comtois (PU) (pommes de terre, saucisse de Morteau, crème, comté)	
	Viennoise de dinde	
Légumes	Pommes lamelles vapeur	
	Tomates provençales	
Fromage	Croix de Malte	
	Six de Savoie	
Dessert	Dessert nappé caramel	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage Parmentier	
	Pomelos et sucre	
Plat	Escalope de poulet chasseur (champignons, échalotes, vin blanc, fond de veau)	
	Poisson gratiné au fromage	
Légumes	Tortis (pâtes)	
	Céleri à la crème	
Fromage	Fraidou	
	Rouy	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème aux oeufs	

SOIR

Entrée	Potage St Germain	
	Chou rouge méditerranéen	
Plat	Quenelle de veau Lyonnaise	
	Filet de cabillaud sauce bourride (fumet de poisson, œuf, ail, citron)	
Légumes	Riz pilaf (oignons)	
	Pèle mêle de légumes	
Fromage	Gouda	
	Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Pommes au four	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI

JEUDI 17 JANVIER

Entrée	Rosette et beurre	
	Endives et croûtons	
Plat	Escalope de dinde sauce pain d'épices	
	Gigot d'agneau au jus	
Légumes	Petits pois au jus BIO	
	Polenta	
Fromage	Yaourt nature sucré	
	Bleu	
Dessert	Mousse au chocolat	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage potiron	
	Carottes râpées vinaigrette	
Plat	Saucisse Francfort et moutarde	
	Brandade Parmentière	
Légumes	Emincé de poireaux	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Petit moulé nature	
	Fol'épi	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois vanille	

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 26 décembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 26 décembre** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 18 JANVIER

Entrée	Champignons à la grecque	
	Mélange provençal	
Plat	Filet de lieu waterzoï (crème, oignons, carottes, céleri)	
	Sauté de porc au curry	
Légumes	Macaronis BIO	
	Blettes Béchamel	
Fromage	Camembert	
	Tomme blanche	
Dessert	Fruit de saison	
	Pruneaux au sirop	

MIDI SAMEDI 19 JANVIER

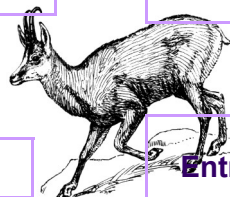
Entrée	Croisillons champignons	
	Radis râpés	
Plat	Colin poêlé	
	Rôti de veau aux oignons	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Riz aux petits légumes BIO	
Fromage	Fromage frais aux noix	
	Cœur de Dame	
Dessert	Riz au lait	
	Fruit de saison	

MIDI DIMANCHE 20 JANVIER

Entrée	Maquereau au vin blanc	
	Cœur de palmiers et maïs	
Plat	Paupiette de saumon sauce oseille	
	Pintade rôtie sauce mirabelle romarin	
Légumes	Pommes cocottes	
	Jeunes carottes saveur du soleil	
Fromage	Saint Marcellin	
	Port Salut	
Dessert	Tarte pommes normande	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de légumes BIO	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Steak haché sauce tomate	
	Poulet rôti sauce diable (échalotes, vin blanc, thym, laurier, tomates)	
Légumes	Ratatouille	
	Gnocchis	
Fromage	Fromy	
	Carré de l'Est	
Dessert	Crème au café	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage d'épinards	
	Chou-fleur vinaigrette	
Plat	Rognons de bœuf sauce Madère (Madère, bouillon, estragon, échalotes, champignons)	
	Crêpes aux champignons	
Légumes	Boullgour	
	Salsifis à la crème	
Fromage	Pont l'Evêque	
	Pavé 1/2 sel	
Dessert	Fruit de saison	
	Beignet framboise	

SOIR

Entrée	Potage paysan BIO	
	Betteraves mimosa	
Plat	Crêpinette de porc à la tomate	
	Tarte aux légumes	
Légumes	Brocolis braisés	
	Crozets	
Fromage	Brie	
	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 26 décembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

