

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 14 novembre**. Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 3 DECEMBRE

Entrée	Salade de blé à la catalane	
	Chou-fleur vinaigrette	
Plat	Bœuf sauce crétoise (tomates, vin blanc, citron, échalotes)	
	Boudin noir et pommes	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Emmental	
	Petits suisses sucrés	
Dessert	Fruit de saison bio	
	Crème aux oeufs	

MIDI MARDI 4 DECEMBRE

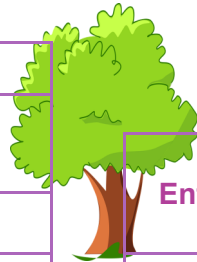
Entrée	Céleri rémoulade bio	
	Salade de pois chiche	
Plat	Steak de colin parfumé curry	
	Civet de porc	
Légumes	Boulogour	
	Panais	
Fromage	Tartare au poivre	
	Tomme noire	
Dessert	Crème dessert caramel	
	Fruit de saison	

MIDI MERCREDI 5 DECEMBRE

Entrée	Salami	
	Salade verte et maïs	
Plat	Emincé de poulet sauce poulette (œufs, bouillon de poule, farine, beurre)	
	Bouchées fruits de mer	
Légumes	Carottes braisées	
	Purée de céleri	
Fromage	Carré de l'Est bio	
	Mimolette	
Dessert	Cake	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage provençal	
	Salade de pommes de terre échalotes	
Plat	Tarte au fromage	
	Cabillaud sauce waterzoï (crème, oignons, carottes, céleri)	
Légumes	Potiron	
	Pennes (pâtes)	
Fromage	Fol'épi	
	Fromy	
Dessert	Pruneaux au sirop	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage vert pré	
	Carottes râpées vinaigrette	
Plat	Paupiette de veau forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)	
	Nugget's (beignets) de volaille	
Légumes	Riz créole	
	Tomates provençales	
Fromage	Chèvreine	
	Edam	
Dessert	Semoule au lait	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage du jardinier	
	Cervelas nature	
Plat	Rôti d'agneau farçi sauce Dijonnaise (moutarde, ail, oignons)	
	Pavé du fromager	
Légumes	Petits pois à la française	
	Haricots blancs persillés	
Fromage	Croc'lait	
	Rouy	
Dessert	Clafoutis	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI**JEUDI 6 DECEMBRE**

Entrée	Œufs durs mayonnaise	
	Concombres ciboulette	
Plat	Brandade de poisson parmentière (PU)	
	Rôti de canard farçi au jus	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Salsifis Béchamel	
Fromage	Yaourt nature	
	Tomme de Savoie	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème de marrons Suisses	

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

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 14 novembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

*Mieux vous connaître,
pour mieux vous servir*

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 14 novembre** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 7 DECEMBRE

Entrée	Salade du chef dinde	
	Pâté de campagne	
Plat	Truite meunière	
	Saucisse catalane	
Légumes	Blettes Béchamel	
	Lentilles paysannes	
Fromage	Petit moulé ail et fines	
	Tomme blanche	
Dessert	Compote pommes fraise	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 8 DECEMBRE

Entrée	Maquereau moutarde	
	Duo cœurs de palmiers maïs	
Plat	Sauté de dinde Basquaise (tomates, oignons, poivrons, piments d'Espelette)	
	Langue de bœuf	
Légumes	Pommes vapeur	
	Chou-vert et champignons	
Fromage	Faisselle	
	Cantal	
Dessert	Liégeois au chocolat	
	Fruit de saison	

MIDI DIMANCHE 9 DECEMBRE

Entrée	Quiche Lorraine	
	Salade de mâche et noix	
Plat	Filet de loup sauce crustacés	
	Viande couscous boulettes agneau	
Légumes	Fenouil braisé	
	Semoule	
Fromage	Saint Marcellin	
	Tomme bio	
Dessert	Chou vanille	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage julienne de légumes	
	Salade endives pommes et noix	
Plat	Omelette aux fines herbes	
	Colin sauce brésilienne (ail, tomates, moutarde, citron, origan)	
Légumes	Ratatouille	
	Gnocchis	
Fromage	Pont l'Eveque	
	Fromage fondu Président	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème praliné	



SOIR

Entrée	Potage de légumes bio	
	Salade de tomates	
Plat	Escalope de veau hachée échalotes	
	Cubes de saumon à la crème	
Légumes	Brunoise de légumes	
	Riz pilaf (oignons)	
Fromage	Brebis crème	
	Camembert	
Dessert	Fruit de saison	
	Mousse au café	

SOIR

Entrée	Potage minestrone	
	Mousse de canard cornichons	
Plat	Jambon blanc et beurre	
	Pilons de poulet rôti au jus	
Légumes	Tortis (pâtes)	
	Poêlée d'aubergines	
Fromage	Six de Savoie	
	Cœur de dame	
Dessert	Croisillons d'abricots	
	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 14 novembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.