

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 2 janvier** Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 21 JANVIER

Entrée	Salade pommes de terre catalane (tomates, poivrons)	
	Céleri rémoulade	
Plat	Côte de porc charcutière (cornichons, vin blanc)	
	Filet de limande meunière	
Légumes	Haricots verts provençale BIO	
	Tortis 3 couleurs	
Fromage	Cantal	
	Mimolette	
Dessert	Crème pralinée	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de céleri	
	Salade pois chiche tomates, poivrons, olives	
Plat	Burger de bœuf au jus	
	Escalope de veau forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)	
Légumes	Flageolets	
	Aubergine sal pesto (basilic)	
Fromage	Fourmols	
	Chèvre	
Dessert	Yaourt aux fruits	
	Fruit de saison	

MIDI MARDI 22 JANVIER

Entrée	Macédoine mayonnaise	
	Sardines et beurre	
Plat	Saucisse catalane	
	Sauté de dinde dijonnaise (moutarde, ail, oignons)	
Légumes	Lentilles paysannes BIO	
	Purée de légumes	
Fromage	Brie	
	Carré de l'Est	
Dessert	Fruit de saison	
	Cocktail de fruits au sirop	

SOIR

Entrée	Potage jardinier	
	Carottes râpées fromage blanc ciboulette	
Plat	Cubes de saumon à la crème	
	Boulettes d'agneau aux olives	
Légumes	Emincé de poireaux	
	Semoule	
Fromage	Fol'épi	
	Cotentin	
Dessert	Fruit de saison	
	Ile flottante	

MIDI MERCREDI 23 JANVIER

Entrée	Crêpes aux champignons	
	Salade asiatique	
Plat	Brandade Parmentière (PU)	
	Poulet rôti	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Poêlée de légumes	
Fromage	Petits suisses nature BIO	
	Emmental	
Dessert	Liégeois au café	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage provençal	
	Pâté de campagne	
Plat	Bouchée à la reine	
	Courgettes farcies	
Légumes	Riz pilaf (oignons)	
	Potiron	
Fromage	Pavé d'Affinois	
	Six de Savoie	
Dessert	Flan pâtissier	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI JEUDI 24 JANVIER

Entrée	Salade du chef	
	Salami et cornichons	
Plat	Paupiette de veau aux olives	
	Filet de hoki sauce bourride (œuf, ail, citron, fumet de poisson)	
Légumes	Chou-fleur persillé	
	Boulgour pilaf (oignons)	
Fromage	Edam	
	Petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	Cake aux pommes BIO	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage cresson	
	Radis et beurre	
Plat	Jambon sauce Madère (Madère, champignons, échalotes, bouillon)	
	Emincé de poulet au jus	
Légumes	Epinards Béchamel	
	Pommes dauphines	
Fromage	Brebis crème	
	Croix de Malte	
Dessert	Fruit de saison	
	Dessert lacté chocolat	

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 2 janvier
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 2 janvier** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 25 JANVIER

Entrée	Œufs durs mayonnaise	
	Salade d'hiver	
Plat	Bœuf braisé hongroise (fond de volaille, ail, oignons, lard fumé, paprika, crème)	
	Queue de lotte en sauce	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Salsifis ciboulette	
Fromage	Tomme	
	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison BIO	
	Paris Brest	

MIDI SAMEDI 26 JANVIER

Entrée	Asperges vinaigrette	
	1/2 pomelos	
Plat	Viande chili	
	Rôti de canard farçi au jus	
Légumes	Riz créole BIO	
	Carottes braisées	
Fromage	Camembert	
	Pavé 1/2 sel	
Dessert	Poires au sirop	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage Dubarry	
	Taboulé	
Plat	Merguez sauce tomate	
	Pavé de poisson mariné au thym	
Légumes	Farfalles	
	Aloo gobie (pommes de terre, chou-fleur)	
Fromage	Croc'lait	
	Munster	
Dessert	Compote de fruits	
	Fruit de saison	

MIDI DIMANCHE 27 JANVIER

Entrée	Tarte aux oignons	
	Terrine de saumon cocktail	
Plat	Rognons de porc sauce dijonnaise (moutarde, ail, oignons)	
	Sauté de veau aux figues	
Légumes	Navets à la crème	
	Gratin de pommes de terre	
Fromage	Carré frais BIO	
	Saint Nectaire	
Dessert	Tarte au citron	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage Longchamp	
	Concombres à la crème	
Plat	Croque monsieur	
	Cabillaud sauce » waterzoï (crème, oignons, carottes, céleri)	
Légumes	Endives Béchamel	
	Quinoa	
Fromage	Comté	
	Fromy	
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

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 2 janvier
Merci de votre compréhension.

POUR M.

