

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 21 novembre**. Merci de votre compréhension.

MIDI LUNDI 10 DECEMBRE

Entrée	Cœur d'artichaut vinaigrette	
	Carottes râpées	
Plat	Bolognaise de bœuf (viande hâchée en sauce tomate)	
	Œufs dur sauce Mornay (Béchamel, gruyère)	
Légumes	Farfalles	
	Epinards braisés	
Fromage	Carré de l'Est BIO	
	Brebis crème	
Dessert	Fruit de saison	
	Cocktail de fruits	

MIDI MARDI 11 DECEMBRE

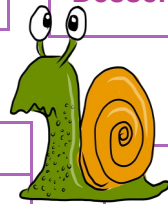
Entrée	Taboulé BIO	
	Salade coleslaw	
Plat	Filet de hoki pané	
	Boulettes de bœuf à l'orientale	
Légumes	Chou-fleur béchamel	
	Purée de pomme de terre et potiron	
Fromage	Comté	
	Fromage blanc sucré	
Dessert	Crème vanille	
	Fruit de saison	

MIDI MERCREDI 12 DECEMBRE

Entrée	Cœur de frisée et lardons	
	Salade de tortis pesto	
Plat	Sauté de veau sauce Forestière (Champignons échalotes, fond de volaille)	
	Escalope de porc aux olives	
Légumes	Flageolets à l'ail	
	Polenta	
Fromage	Emmental BIO	
	Montboissier	
Dessert	Crème aux oeufs	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de légumes	
	Concombres crème	
Plat	Galette sarrazin volaille champignons	
	Poisson blanc gratiné au fromage	
Légumes	Emincé de poireaux béchamel	
	Riz pilaf	
Fromage	Cotentin	
	Brie	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois au chocolat	



SOIR

Entrée	Potage cultivateur	
	Salade de pomme de terre Parisienne	
Plat	Cordon bleu	
	Escalope de poulet à la dijonnaise (Moutarde, ail, oignon)	
Légumes	Pêlé-mêle	
	Blé	
Fromage	Mimolette	
	Fourme d'Ambert	
Dessert	Ile flottante	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage à la tomate	
	Cervelas sauce gribiche	
Plat	Tartes aux légumes	
	Colin pané et citron	
Légumes	Spirales (pâtes)	
	Cèleri crème	
Fromage	Six de Savoie	
	Pavé Daphinois	
Dessert	Gervitas aux fruits	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI JEUDI 13 DECEMBRE

Entrée	Pomelos et sucre	
	Feuilleté au saumon	
Plat	Tartiflette porc reblochon (Pomme de terre, reblochon, oignon, porc) (Plat Unique)	
	Escalope de dinde au jus	
Légumes	Pomme de terre	
	Blettes à la milanaise (vin	
Fromage	Port Salut	
	Yaourt nature sucré	
Dessert	Fruit de saison BIO	
	Mousse au café	

SOIR

Entrée	Potage Crécy	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Filet de cabillaud aux câpres	
	Saute de porc à la forestière (Champignons, échalotes, Fond de volaille)	
Légumes	Purée de légumes	
	Lentilles	
Fromage	Bleu	
	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison	
	Compote Pomme-banane	

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 21 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 21 novembre** Merci de votre compréhension.

MIDI VENDREDI 14 DECEMBRE

Entrée	Salade asiatique	
	Crêpes aux champignons	
Plat	Pavé de saumon sauce citron	
	Gigot d'agneau au jus	
Légumes	Haricots verts à la provençale BIO	
	Riz aux petits légumes	
Fromage	Fraidou	
	Cœur de dame	
Dessert	Tarte aux poires	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 15 DECEMBRE

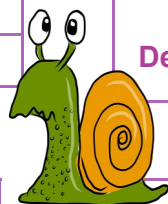
Entrée	Taboulé BIO	
	Salade coleslaw	
Plat	Filet de hoki pané	
	Boulettes de bœuf à l'orientale	
Légumes	Chou-fleur béchamel	
	Purée de pomme de terre et potiron	
Fromage	Comté	
	Fromage blanc sucré	
Dessert	Crème vanille	
	Fruit de saison	

MIDI DIMANCHE 16 DECEMBRE

Entrée	Saucisson sec et beurre	
	Poireaux vinaigrette	
Plat	Cassoulet (Plat Unique)	
	Sauté de canard aux aïelles	
Légumes	Haricots blancs	
	Haricots plats à l'ail	
Fromage	Munster	
	Tartare au poivre	
Dessert	Eclair au chocolat	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Soupe au pistou	
	Betteraves en salade	
Plat	Rôti de veau Lyonnaise	
	Quiche Lorraine	
Légumes	Boulgour	
	Poêlée de courgettes	
Fromage	Gouda	
	Fromy	
Dessert	Gélifié nappé caramel	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage Ferval	
	Salade tortis, thon mayonnaise	
Plat	Brochette de dinde orientale	
	Encornets à la Sétoise	
Légumes	Crozets	
	Carottes Vichy	
Fromage	Coulommiers	
	Bûchette mi-chèvre	
Dessert	Fruit de saison	
	Bavarois aux fruits	

SOIR

Entrée	Velouté de champignons	
	Radis et beurre	
Plat	Feuilleté de poisson beurre blanc	
	Burger de veau à la provençale	
Légumes	Endives braisées	
	Quinoa	
Fromage	Petit moulé Ail et Fines Herbes	
	Edam	
Dessert	Fruit de saison	
	Tartes aux pommes Normande	

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 21 novembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.