

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 28 novembre**. Merci de votre compréhension.

### MIDI LUNDI 17 DECEMBRE

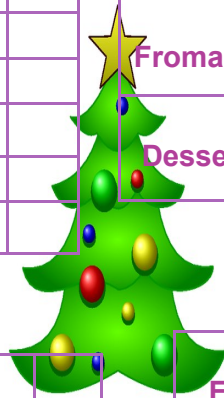
|         |   |  |
|---------|---|--|
| Entrée  | Salade coleslaw (carottes et chou râpés) bio                      |  |
|         | Macédoine de légumes  |  |
| Plat    | Poulet rôti au jus  |  |
|         | Crêpinette de porc charcutière (échalotes, vin blanc, cornichons) |  |
| Légumes | Tortis saveur du midi   |  |
|         | Panaché de haricots persillés                                     |  |
| Fromage | Emmental  |  |
|         | Petits suisses sucrés   |  |
| Dessert | Fruit de saison   |  |
|         | Compote pommes-banane   |  |

### MIDI MARDI 18 DECEMBRE

|         |                           |  |
|---------|---------------------------|--|
| Entrée  | Roulé au fromage          |  |
|         | Salade de lentilles       |  |
| Plat    | Daube de bœuf             |  |
|         | Filet de limande meunière |  |
| Légumes | Petits pois bio           |  |
|         | Purée de pommes de terre  |  |
| Fromage | Tomme noire               |  |
|         | Cotentin                  |  |
| Dessert | Marrons Suisses           |  |
|         | Fruit de saison           |  |

### MIDI MERCREDI 19 DECEMBRE

|         |  |  |
|---------|--|--|
| Entrée  | Salade de betteraves   |  |
|         | Pizza royale   |  |
| Plat    | Saucisse catalane  |  |
|         | Cuisse de canette vallée d'Auge (crème, calvados, échalotes) |  |
| Légumes | Lentilles paysannes  |  |
|         | Carottes à la crème  |  |
| Fromage | Port Salut   |  |
|         | Yaourt nature  |  |
| Dessert | Fruit de saison bio  |  |
|         | Liégeois au café   |  |



### SOIR

|         |                                |  |
|---------|--------------------------------|--|
| Entrée  | Potage provençal               |  |
|         | Céleri mayonnaise paprika      |  |
| Plat    | Cordon bleu                    |  |
|         | Poisson mariné à la provençale |  |
| Légumes | Epinards Béchamel              |  |
|         | Riz créole                     |  |
| Fromage | Fraidou                        |  |
|         | Rouy                           |  |
| Dessert | Fruit de saison                |  |
|         | Beignet aux pommes             |  |

### SOIR

|         |                       |  |
|---------|-----------------------|--|
| Entrée  | Potage vert pré       |  |
|         | Maquereau vin blanc   |  |
| Plat    | Viennoise de dinde    |  |
|         | Crêpes jambon fromage |  |
| Légumes | Gnocchis              |  |
|         | Brocolis braisés      |  |
| Fromage | Croix de Malte        |  |
|         | Fromy                 |  |
| Dessert | Fruit de saison       |  |
|         | Pruneaux au sirop     |  |

### SOIR

|         |   |  |
|---------|---|--|
| Entrée  | Potage du jardinier                                       |  |
|         | Duo cœurs de palmiers et maïs                             |  |
| Plat    | Cubes de saumon Dieppoise (champignons, crevettes, crème) |  |
|         | Quenelles aux champignons                                 |  |
| Légumes | Courgettes persillées                                     |  |
|         | Macaronis   |  |
| Fromage | Croc'lait   |  |
|         | Cantal  |  |
| Dessert | Crème praliné   |  |
|         | Fruit de saison   |  |

### POUR M.



**MIDI**

**JEUDI 20 DECEMBRE**

|         |                                  |  |
|---------|----------------------------------|--|
| Entrée  | Terrine de saumon cocktail       |  |
|         | Rosette et beurre                |  |
| Plat    | Sauté de dinde aux marrons       |  |
|         | Côte de porc au jus              |  |
| Légumes | Christmas star (pommes de terre) |  |
|         | Champignons à la crème           |  |
| Fromage | Camembert                        |  |
|         | Petit moulé                      |  |
| Dessert | Moëlleux nutolade (cacao)        |  |
|         | 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**



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  
**au plus tard le mercredi 28 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 28 novembre** Merci de votre compréhension.

### MIDI VENDREDI 21 DECEMBRE

|         |   |  |
|---------|---|--|
| Entrée  | Perles du Nord et croûtons                                  |  |
|         | Pâté en croûte  |  |
| Plat    | Colin sauce brésilienne (ail, œuf, tomates, origan, citron) |  |
|         | Rôti de veau barbecue                                       |  |
| Légumes | Purée de patates douces                                     |  |
|         | Céleri à l'ail  |  |
| Fromage | Chèvre  |  |
|         | Saint Paulin bio  |  |
| Dessert | Fruit de saison   |  |
|         | Ile flottante   |  |

### MIDI SAMEDI 22 DECEMBRE

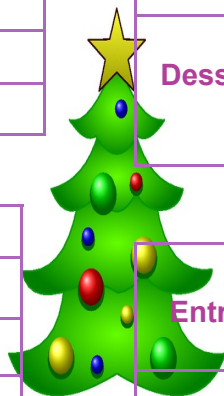
|         |  |  |
|---------|--|--|
| Entrée  | Salade de mâche et gésiers                       |  |
|         | Champignons à la grecque                         |  |
| Plat    | Andouillette dijonnaise (moutarde, ail, oignons) |  |
|         | Escalope de poulet                               |  |
| Légumes | Pommes vapeur                                    |  |
|         | Poêlée de légumes                                |  |
| Fromage | Mimolette  |  |
|         | Cœur de dame                                     |  |
| Dessert | Pêches au sirop et crème pâtissière)             |  |
|         | Fruit de saison                                  |  |

### MIDI DIMANCHE 23 DECEMBRE

|         |   |  |
|---------|---|--|
| Entrée  | Salade d'hiver  |  |
|         | Tarte aux oignons   |  |
| Plat    | Supions à l'armoricaine (fumet de poissons, ail, oignons, échalotes, tomates, cognac) |  |
|         | Caille rôtie  |  |
| Légumes | Pennes bio  |  |
|         | Emincé de poireaux crème  |  |
| Fromage | Coulommiers   |  |
|         | Pont l'Evêque   |  |
| Dessert | Chou à la vanille   |  |
|         | Fruit de saison   |  |

### SOIR

|         |                                     |  |
|---------|-------------------------------------|--|
| Entrée  | Potage julienne de légumes          |  |
|         | Salade haricots verts               |  |
| Plat    | Croque-monsieur                     |  |
|         | Escalope de dinde crème champignons |  |
| Légumes | Aubergines al pesto (basilic)       |  |
|         | Blé                                 |  |
| Fromage | Pointe de Brie                      |  |
|         | Carré frais                         |  |
| Dessert | Fruit de saison                     |  |
|         | Crème caramel                       |  |



### SOIR

|         |   |  |
|---------|---|--|
| Entrée  | Potage de légumes   |  |
|         | Asperges vinaigrette  |  |
| Plat    | Hachis Parmentier   |  |
|         | Cabillaud sauce bourride (œuf, ail, citron, fumet de poisson) |  |
| Légumes | Purée de pommes de terre                                      |  |
|         | Haricots blancs   |  |
| Fromage | Saint Marcellin   |  |
|         | Brebis crème  |  |
| Dessert | Fruit de saison   |  |
|         | Mousse au chocolat  |  |

### SOIR

|         |  |  |
|---------|--|--|
| Entrée  | Potage minestrone                        |  |
|         | Pâté forestier                           |  |
| Plat    | Jambon sauce brune                       |  |
|         | Paupiette de veau                        |  |
| Légumes | Aloo Gobie (pommes de terre, chou-fleur) |  |
|         | Semoule                                  |  |
| Fromage | Six de Savoie                            |  |
|         | Fourme d'Ambert                          |  |
| Dessert | Gâteau Basque                            |  |
|         | 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](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 28 novembre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.