CIAS NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

LA SEMAINE DU GOÛT — *Les Saveurs d'Automne*

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 10 octobre 2022 Au dimanche 16 octobre 2022

SEMAINE 41

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
ENTREE	Salade coleslaw aux raisins *ou* Maquereau à la moutarde	Feuilleté au fromage *ou* Haricots beurre en salade	Tomates cerise *ou* Pommes de terre Printanière	Carottes râpées vinaigrette moutarde à *ou* Surimi mayonnaise	Pâté de campagne *ou* Cœurs de palmier en salade	Riz à l'Andalouse *ou* Œufs durs sauce cocktail	Rillettes du Mans *ou* Pizza 3 fromages
PLAT	Paupiette de veau sauce Forestière *ou* Crousti fromage	Boulettes de porc sauce pain d'épices *ou* Pavé de hoki sauce citron	Aiguillettes de poulet panées *ou* Dos de cabillaud sauce basilic	Daube de bœuf aux pruneaux *ou* Saucisse de Strasbourg	Waterzoï de Seiches *ou* Omelette Napolitaine	Fricadelle de volaille *ou* Dos de lieu frais sauce crème	Noix de joue de porc en fricassée *ou* Filet de limande meunière
GARNITURE	Farfalles BIO *ou* Mousseline de haricots verts	Purée de potiron BIO *ou* Pommes sautées	Blé aux légumes *ou* Aubergines grillées	Riz BIO pilaf *ou* Cœurs de céleri aux aromates	Coquillettes BIO *ou* Courgettes à l'huile d'olive	Petits pois aux oignons *ou* Purée	Pommes de terre rissolées *ou* Poêlée de champignons
FROMAGE	Emmental *ou* Samos	Camembert *ou* Yaourt brassé nature	Chanteneige BIO *ou* Fromage blanc aux fruits	Edam *ou* Cantafrais	Petit moulé aux noix *ou* Yaourt nature BIO	Saint Nectaire *ou* Fromage blanc	Brie *ou* Saint Môret
DESSERT	Fruit de saison *ou* Riz au lait	Tarte aux poires Bourdaloue *ou* Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison *ou* Cake maison	Fruit de saison *ou* Flan vanille nappé caramel	Crumble aux pommes *ou* Fruit de saison	Fruit de saison *ou* Petit suisse aux fruits	Tarte flan pâtissier *ou* Abricots au sirop léger

Produit en Occitanie — Viande de bœuf origine France — Produit issu de l'Agriculture Biologique — Fait maison

TEL : 04 68 45 59 10
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :.....

Commune :.....

CIAS NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 10 octobre 2022 Au dimanche 16 octobre 2022

SEMAINE 41

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
ENTREE	Soupe de courgettes ou Rosette Lyonnaise	Potage de carottes ou Céleri rémoulade	Crème de volaille ou Œufs durs mayonnaise	Crème de butternut ou Salade verte aux 2 fromages (cheddar et gouda)	Soupe de légumes ou Betteraves en salade	Velouté de céleri ou Salade verte	Potage du marché ou Jambon de Montagne, beurre
PLAT	Tortilla ou Emincé de saumon à la Parisienne	Saucisse Catalane grillée ou Tarte au thon maison	Aubergines à la bolognaise au gratin maison (PLAT COMPLET) ou Crousti fromage	Croque monsieur maison ou Cœur de merlu aux aromates	Courgette farcie ou Escalope végétale panée	Quiche Lorraine ou Rôti de bœuf maison	Dos de cabillaud sauce aïoli ou Cuisse de lapin à la Catalane
GARNITURE	Jeunes carottes aux aromates ou Semoule	Chou-fleur en persillade ou Coquillettes	Pommes de terre vapeur ou Brunoise de légumes	Purée ou Poêlée méridionale	Semoule ou Brocolis persillés	Haricots verts persillés ou Riz créole	Julienne de légumes ou Blé
FROMAGE	Brebicrème ou Cœur de dame	Tartare nature ou Yaourt nature	Bleu douceur ou Petit moulé aux noix	Vache picon ou Brie	Camembert ou Tomme noire	Chantaillou ail et fines herbes ou Le carré	Chanteneige ou Saint Paulin
DESSERT	Crème dessert à la vanille ou Purée pomme coing	Fruit de saison ou Mousse au chocolat	Petit suisse aux fruits ou Purée pomme pruneaux	Liégeois au chocolat BIO ou Fruit de saison	Fromage blanc ou Fruit de saison	Fruit de saison ou Mousse au café	Yaourt aromatisé ou Bavarois framboise

Produit en Occitanie — Viande de bœuf origine France — Produit issu de l'Agriculture Biologique — Fait maison

NOM :.....

Commune :.....

TEL : 04 68 45 59 10
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr