

**MIDI LUNDI 14 OCTOBRE**

Entrée	Salade de haricots verts BIO
	Salade de pois chiche
Plat	Moules à la crème
	Sauté de porc charcutière (échalotes, vin blanc, moutarde, cornichons)
Légumes	Spaghettis BIO
	Chou romanesco
Fromage	Tomme noire
	Mimolette
Dessert	Fruit de saison
	Poires au sirop

**MIDI MARDI 15 OCTOBRE**

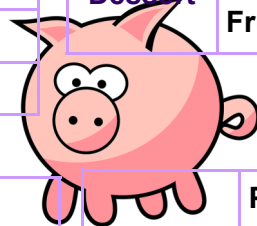
Entrée	Fonds d'artichauts
	Chou rouge vinaigrette
Plat	Paupiette de saumon
	Brochette de dinde orientale
Légumes	Poêlée de légumes
	Purée de pommes de terre
Fromage	Gouda BIO
	Saint Paulin
Dessert	Gélifié nappé caramel
	Fruit de saison

**MIDI MERCREDI 16 OCTOBRE**

Entrée	Œufs durs mayonnaise
	Mélange provençal
Plat	Bœuf braisé sauce forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)
	Andouillette Dijonnaise
Légumes	Lentilles à la paysanne
	Navets à la crème
Fromage	Fromage blanc nature
	Edam
Dessert	Fruit de saison
	Compote de fruits

**SOIR**

Entrée	Potage courgettes
	Rillettes et sardines
Plat	Paupiette de veau sauce oignons
	Galette sarrazin volaille, champignons
Légumes	Semoule
	Haricots verts persillés
Fromage	Pavé d'Affinois
	Petits Suisses aux fruits
Dessert	Fruit de saison
	Liégeois au chocolat



**SOIR**

Entrée	Potage 3 légumes et lentilles
	Salade de betteraves
Plat	Crêpe jambon, fromage
	Pilons de poulet rôtis au miel
Légumes	Brocolis braisés
	Flageolets
Fromage	Pont l'Evêque
	Petit moulé aux noix
Dessert	Beignet framboise
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage vert pré
	Endives et croûtons
Plat	Colin à la Brésilienne
	Tomates farcies
Légumes	Courgettes à l'ail
	Riz créole
Fromage	Pavé 1/2 sel
	Rouy
Dessert	Fruit d esaison
	Crème au caramel

**POUR M.**



## MIDI

**JEUDI 17 OCTOBRE**

Entrée	Salade de blé au thon
	Salade verte et croûtons
Plat	Blanquette de veau
	Crêpinette de porc au porto
Légumes	Carottes Vichy
	Pommes vapeur
Fromage	Montboissier
	Fromy
Dessert	Cake à l'orange BIO
	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**

*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](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 vendredi 20 septembre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

## SOIR

Entrée	Potage 4 légumes et haricots
	Poireaux vinaigrette
Plat	Filet de merlu sauce bouillabaisse
	Bouchée à la reine
Légumes	Jardinière de légumes
	Spirales (pâtes)
Fromage	Cotentin
	Brie
Dessert	Crème aux œufs
	Fruit de saison



**MIDI VENDREDI 18 OCTOBRE**

Entrée	Friand au fromage
	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
Plat	Filet de cabillaud au curry
	Saucisse
Légumes	Purée de potiron BIO
	Légumes potée
Fromage	Carré de l'Est
	Yaourt nature sucré BIO
Dessert	Marrons Suisses
	Fruit de saison

**MIDI SAMEDI 19 OCTOBRE**

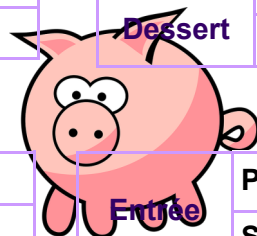
Entrée	Carottes au citron
	Tarte aux légumes
Plat	Œufs durs Béchamel
	Escalope de volaille Basquaise (tomates, oignons, poivrons)
Légumes	Epinards BIO
	Gnocchis
Fromage	Camembert
	Fourme D'Ambert
Dessert	Pomme au four
	Fruit de saison

**MIDI DIMANCHE 20 OCTOBRE**

Entrée	Maquereaux au vin blanc
	Salade Parmentière Niçoise
Plat	Supions sauce rougail
	Manchons de canard à l'orange
Légumes	Riz pilaf (oignons)
	Haricots plats persillés
Fromage	Bleu d'Auvergne
	Cœur de Dame
Dessert	Tarte griottine
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Soupe au pistou
	Salade de tomates
Plat	Rôti d'agneau farci sauce forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)
	Escalope de dinde au jus
Légumes	Navets à la crème
	Blé pilaf (oignons)
Fromage	Fol'épi
	Brebis crème
Dessert	Fruit de saison
	Pruneaux au sirop



**SOIR**

Entrée	Potage couscous
	Salade de coquillettes al pesto (basilic)
Plat	Brandade de poisson (plat unique)
	Côte de porc sauce 2 moutardes
Légumes	Purée de pommes de terre
	Salsifis à la crème
Fromage	Cantal
	Carré frais
Dessert	Compote pommes cassis
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage paysan BIO
	Laitue iceberg et maïs
Plat	Rognons de bœuf sauce Madère
	Saucisse de Strasbourg et moutarde
Légumes	Macaronis
	Aubergines al pesto (basilic)
Fromage	Yaourt aux fruits
	Munster
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](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 vendredi 20 septembre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

