

MIDI LUNDI 21 OCTOBRE

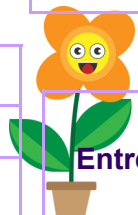
Entrée	Salade de blé Parisienne bio	
	Concombres vinaigrette	
Plat	Cubes de colin panés	
	Sauté de bœuf aux olives	
Légumes	Haricots beurre saveur du soleil	
	Pennes (pâtes)	
Fromage	Petits Suisses nature	
	Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	
	Abricots au sirop	

SOIR

Entrée	Potage de céleri	
	Laitue Iceberg	
Plat	Brochette de dinde sauce Hongroise fond de volaille, ail, oignons, crème, lard fumé)	
	Tarte aux poireaux	
Légumes	Courgettes à l'ail	
	Pommes lamelles vapeur	
Fromage	Pavé d'affinois	
	Coupelle de chèvre	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois café	

MIDI MARDI 22 OCTOBRE

Entrée	Céleri rémoulade bio	
	Salade pois chiche et haricots rouges	
Plat	Emincé de poulet sauce Basquaise (tomates, poivrons, oignons)	
	Filet de lieu sauce Dieppoise (champignons, crevettes, crème)	
Légumes	Pommes cocottes	
	Fenouil braisé	
Fromage	Brie	
	Carré de l'Est	
Dessert	Crème vanille	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage tomates basilic	
	Salami et cornichons	
Plat	Quenelles sauce provençale	
	Escalope de porc sauce 2 moutardes	
Légumes	Riz créole	
	Brocolis braisés	
Fromage	Comté	
	Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Compote pommes pruneaux	
	Fruit de saison	

MIDI MERCREDI 23 OCTOBRE

Entrée	Brocolis vinaigrette	
	Betteraves en salade bio	
Plat	Navarin d'agneau	
	Paupiette de veau sauce chasseur (champignons, échalotes, vin blanc, fond de veau)	
Légumes	Polenta (semoule de maïs)	
	Petits pois braisés	
Fromage	Rouy	
	Croc'lait	
Dessert	Fruit de saison	
	Riz au lait	

SOIR

Entrée	Velouté de carottes oranges	
	Radis et beurre	
Plat	Viennoise de dinde	
	Cabillaud sauce Waterzoï (crème, oignons, carottes, céleri)	
Légumes	Tomates provençale	
	Coquillettes	
Fromage	Fromy	
	St Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	
	Cocktail de fruit	

POUR M.



MIDI

JEUDI 24 OCTOBRE

Entrée	Jambon blanc et beurre
	Endives et croûtons
Plat	Parmentier de canard (plat unique)
	Pavé mariné à la provençale
Légumes	Purée de pommes de terre
	Chou-fleur Béchamel
Fromage	Montboissier
	Emmental
Dessert	Beignet de pommes
	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

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 vendredi 27 septembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.



MIDI VENDREDI 25 OCTOBRE

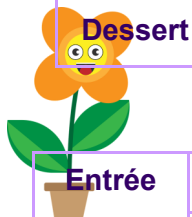
Entrée	Duo de choux vinaigrette	
	Accras de morue	
Plat	Aile de raie sauce câpres	
	Viande carbonara	
Légumes	Gratin de crécy	
	Spirales (pâtes)	
Fromage	Fromage sel de Guérande	
	Tomme blanche	
Dessert	Fruit de saison	
	Compote de pommes	

SOIR

Entrée	Potage longchamps	
	Cœurs de Palmiers	
Plat	Poulet rôti	
	Rôti de veau sauce oignons	
Légumes	Lentilles	
	Jardinière de légumes	
Fromage	Pavé 1/2 sel	
	Coulommiers	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème aux œufs	

MIDI SAMEDI 26 OCTOBRE

Entrée	Poireaux vinaigrette	
	Taboulé au boulgour	
Plat	Burger de bœuf sauce curry	
	Rognons de porc sauce madère	
Légumes	Purée de légumes	
	Flageolets à l'ail	
Fromage	Carré frais bio	
	Pavé d'Affinois	
Dessert	Mousse au chocolat	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage 4 légumes paprika	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Boulettes d'agneau sauce 4 épices	
	Brandade parmentière (plat unique)	
Légumes	Légumes couscous	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Bûchette mi-chèvre	
	Edam	
Dessert	Crème caramel	
	Fruit de saison	

MIDI DIMANCHE 27 OCTOBRE

Entrée	Feuilleté de poisson beurre	
	Champignons crème ciboulette	
Plat	Sauté de veau marengo (ail, carottes, tomates, vin blanc)	
	Pavé de saumon sauce lombarde (carottes, céleri, tomates, vin blanc, miel, orange)	
Légumes	Spaetzel (pâtes)	
	Jeunes carottes	
Fromage	Munster	
	Cantal	
Dessert	Pavé cacao	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de légumes bio	
	Carottes râpées et maïs	
Plat	Bouchée à la Reine	
	Emincé de dinde au jus	
Légumes	Riz pilaf	
	Emincé de poireaux	
Fromage	Pont l'Evêque	
	Rondelé poivre	
Dessert	Fruit de saison	
	Paris Brest	

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 vendredi 27 septembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

