

MIDI LUNDI 4 NOVEMBRE

Entrée	Chou-fleur vinaigrette	
	Salade de blé au thon	
Plat	Coq au vin	
	Sauté de porc au curry	
Légumes	Carottes et panais Béchamel	
	Pommes cocottes	
Fromage	Yaourt nature	
	Montboissier	
Dessert	Fruit de saison	
	Mousse au café	

MIDI MARDI 5 NOVEMBRE

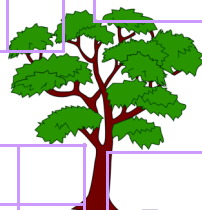
Entrée	Cèleri rémoulade	
	Cœurs d'artichauts	
Plat	Paupiette de veau Hongroise (Fond de volaille, ail, oignons, lard fumé, paprika, crème)	
	Filet de hoki bouillabaisse	
Légumes	Boulgour	
	Haricots beurre à l'ail et persil	
Fromage	Saint Nectaire	
	Fraidou	
Dessert	Crème chocolat	
	Fruit	

MIDI MERCREDI 6 NOVEMBRE

Entrée	Salade de mâche	
	Tarte aux légumes	
Plat	Viande Carbonara	
	Pintade rôtie	
Légumes	Pennes (Pâtes)	
	Mélange légumes Danois	
Fromage	Petit moulé nature	
	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	
	Compote de fruits	

SOIR

Entrée	Potage cultivateur	
	Asperges vinaigrette	
Plat	Colin poêlé	
	Alouette de bœuf au roquefort	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Polenta (semoule de maïs)	
Fromage	Pavé 1/2 sel	
	Cantal	
Dessert	Mirabelles au sirop	
	Fruit de saison	



SOIR

Entrée	Potage Dubarry	
	Carottes râpées et maïs	
Plat	Saucisse de Strasbourg et moutarde	
	Brochette de dinde provençale	
Légumes	Lentilles	
	Chou vert braisé	
Fromage	Pavé d'Affinois	
	Rondelé au poivre	
Dessert	Fruit de saison	
	Riz au lait	

SOIR

Entrée	Velouté carottes et orange	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Médailillon de merlu sauce aneth	
	Quenelles sauce crème	
Légumes	Petits pois au jus	
	Riz pilaf	
Fromage	Brebis crème	
	Pont l'Evêque	
Dessert	Beignet abricot	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI

JEUDI 7 NOVEMBRE

Entrée	Saucisson à l'ail
	Endives et bleu
Plat	Filet de limande meunière
	Burger de bœuf Dijonnaise (Moutarde, ail, oignons)
Légumes	Chou-fleur Béchamel
	Purée de pois cassés
Fromage	Carré de l'Est BIO
	Fromage sel de Guérande
Dessert	Tarte aux poires
	Fruit de saison

SOIR

Entrée	Potage Ardennais
	Cervelas nature
Plat	Escalope de porc forestière (Champignons, échalotes, fond de volaille)
	Œufs durs sauce Mornay (Béchamel, gruyère Suisse)
Légumes	Flageolets
	Epinards braisés
Fromage	Fol'épi
Dessert	Fromage blanc nature et sucre
	Crème caramel
	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 11 octobre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

MIDI VENDREDI 8 NOVEMBRE

Entrée	Fenouil vinaigrette
	Salade parmentière échalotes
Plat	Aile de raie aux câpres
	Tajine d'agneau
Légumes	Semoule
	Blettes persillées
Fromage	Petits Suisses Nature
	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison
	Cocktail de fruits

MIDI SAMEDI 9 NOVEMBRE

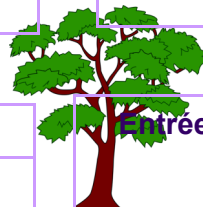
Entrée	Maquereaux au vin blanc
	Terrine de légumes
Plat	Foies de volaille sauce porto
	Crêpinette de porc chasseur (Champignons, échalotes, vin blanc, fond de veau)
Légumes	Blé BIO
	Poêlée de légumes saveur jardin
Fromage	Rouy
	Coupelle de chèvre
Dessert	Liégeois vanille
	Fruit de saison

MIDI DIMANCHE 10 NOVEMBRE

Entrée	Salade d'automne
	Pâté de campagne
Plat	Saucisse de Toulouse rougail (Tomates, échalotes, piment, gingembre)
	Filet de saumon sauce oseille
Légumes	Jeunes carottes Vichy
	Penne (Pâtes)
Fromage	Bleu
	Edam
Dessert	Paris Brest
	Fruit de saison

SOIR

Entrée	Velouté de potiron
	Salade verte
Plat	Rôti de veau Bordelaise (Vin rouge, échalotes, moëlle de bœuf)
	Quiche Lorraine
Légumes	Tagliatelles
	Emincé de poireaux
Fromage	Fondu Camembert
	Gouda
Dessert	Fruit de saison
	Crème aux oeufs



SOIR

Entrée	Potage 4 légumes et paprika
	Pomelos et sucre
Plat	Colin Brésilienne (Ail, œuf, tomates, origan, citron)
	Escalope de poulet à l'ancienne (Moutarde, tomates, crème)
Légumes	Haricots verts à l'ail
	Pommes dauphines
Fromage	Croc lait
	Comté
Dessert	Fruit de saison
	Compote de fruits

SOIR

Entrée	Potage de légumes
	Accras de morue
Plat	Boulettes de bœuf orientale
	Croque Monsieur
Légumes	Riz créole
	Blettes braisées
Fromage	Munster
	Fromy
Dessert	Tarte abricotine
	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

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 11 octobre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

