

# CIAS du SIVOM Narbonne Rural

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

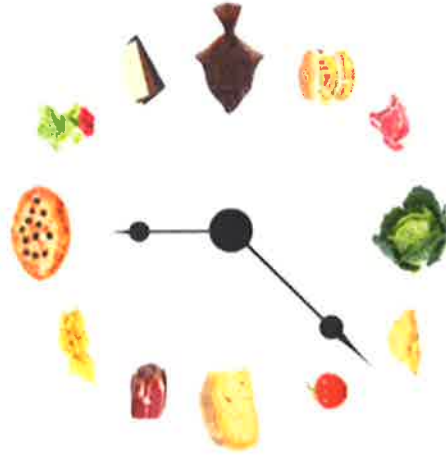
Tél : 04 68 45 59 10

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)**



## MENU MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine  
**au plus tard le mercredi 27 février**  
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 27 février Merci de votre compréhension.

### MIDI VENDREDI 22 MARS

Entrée	Œufs durs mayonnaise
Plat	Cœur de laitue et emmental
	Truite aux amandes
Légumes	Viande couscous
	Fenouil braisé
Fromage	Semoule BIO
	Yaourt nature sucré de Cerdagne
Dessert	Tomme de Savoie
	Fruit de saison
	Mousse au chocolat

### SOIR

Entrée	Potage fréneuse
Plat	Chou-fleur vinaigrette
	Lasagnes (PU)
Légumes	Crépinette sauce chasseur (champignons, échalotes, vin blanc, fond de veau)
	Tortis (pâtes)
Fromage	Röstis (galette) de légumes
	Comté
Dessert	Saint Bricet
	Fruit de saison
	Compote de fruits

### MIDI SAMEDI 23 MARS

Entrée	Tarte à l'oignon
	Salade Parisienne (pommes de terre, œuf, jambon, tomates, emmental, champignons)
Plat	Côte de porc Bercy (vin blanc)
	Poulet rôti au jus
Légumes	Bié BIO
	Purée St Germain (pois cassés)
Fromage	Pont l'Evêque
	Mimolette
Dessert	Abricots au sirop
	Fruit de saison

### SOIR

Entrée	Potage Longchamp
	1/2 pomelos
Plat	Colin brésilienne (ail, œuf, tomates, origan, citron)
	Escalope de veau forestière (champignons, fond de volaille)
Légumes	Mélange de légumes Danois
	Gnocchis
Fromage	Camembert
	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Crème vanille
	Fruit de saison

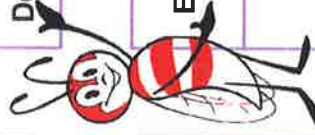
### MIDI DIMANCHE 24 MARS

Entrée	Blancs de poireaux vinaigrette
Plat	Pizza royale
	Filet de lieu beurre blanc
Légumes	Bœuf Bourguignon
	Carottes Vichy
Fromage	Pommes cocottes
	Munster
Dessert	Cœur de Dame
	Carré framboisine
	Fruit de saison

### SOIR

Entrée	Potage Dubarry BIO
Plat	Asperges vinaigrette
	Rôti d'agneau chasseur (champignons, échalotes, fond de veau, vin blanc)
Légumes	Croque Monsieur
	Haricots blancs
Fromage	Blettes à l'ail
	Carré frais
Dessert	Edam
	Tropézienne
	Fruit de saison

### POUR M :





**MIDI** JEUDI 21 MARS

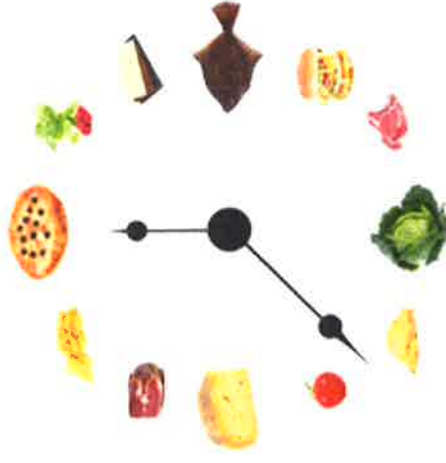
Entrée	Concombres et fêta
	Pâté en croûte
Plat	Boulettes de bœuf bobotie (tomates, oignons, amandes, bouillon de bœuf)
	Pavé de poisson au thym
Légumes	Petits pois à la Lyonnaise
	Poêlée de légumes
Fromage	Gouda BIO
	Petit moulé aux noix
Dessert	Donuts (beignets) et sucre
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage cresson
	Rillettes de sardines
Plat	Quiche Lorraine
	Emincé de poulet au jus
Légumes	Courgettes provençales
	Flageolets
Fromage	Fol'épi
	Fraidou
Dessert	Liégeois café
	Fruit de saison

# CIAS du SIVOM Narbonne Rural

## MENU MIDI & SOIR



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)**

Merci de nous rendre le menu de cette semaine  
**au plus tard le mercredi 27 février**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine au plus tard le mercredi 27 février. Merci de votre compréhension.

**MIDI LUNDI 18 MARS**

Entrée	Macédoine mayonnaise
	Duo de carottes céleri
Plat	Foies de volaille sauce porto
	Sauté de porc Dijonnaise (moutarde, ail, oignons)
Légumes	Lentilles BIO paysanne
	Haricots verts persillés
Fromage	Bleu d'Auvergne
	Tomme blanche
Dessert	Ile flottante
	Fruit de saison

**MIDI MARDI 19 MARS**

Entrée	Roulé au fromage
	Radis et beurre
Plat	Filet de colin meunière
	Paupiette de veau à la diable (échalotes, vin blanc, thym, tomates)
Légumes	Epinards Béchamel
	Riz safrané
Fromage	Coulommiers
	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison BIO
	Pruneaux au sirop



**SOIR**

Entrée	Potage du jardinier
	Pâté de campagne
Plat	Burger de bœuf au jus
	Omelette aux fines herbes
Légumes	Boulgour
	Tomates provençales
Fromage	Emmental
	Fromage sel de Guérande
Dessert	Crème caramel
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage céleri
Plat	Chou rouge râpé vinaigrette
	Gratin Comtois (pommes de terre, sauce de Morteau, Comté, crème, lardons)
Légumes	Cabillaud en sauce
	Pommes lamelles
Fromage	Allo gobi (pommes de terre, chou-fleur)
	Brebis crème
Dessert	Saint Paulin
	Fruit de saison
	Semoule au lait

**MIDI MERCREDI 20 MARS**

Entrée	Salade anglaise cheddar
Plat	Pois chiche à l'orientale
	Emincé de dinde forestière (champignons, échalotes, fond de volaille)
Légu-	Gigot d'agneau et moutarde
	Spaghettis BIO
Froma-	Endives Milanaise
	Fromage fondu Président
Dessert	Tomme noire
	Compote pommes bananes
	Fruit de saison

**POUR M.**

