

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 6 mars** Merci de votre compréhension.

**MIDI LUNDI 25 MARS**

Entrée	Mousse de canard et cornichons	
	Salade pommes de terre échalotes	
Plat	Brochette de dinde à l'orientale	
	Filet de hoki sauce Libanaise	
Légumes	Coquillettes BIO	
	Poêlée de légumes Béarnaise	
Fromage	Fromage blanc nature	
	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison	
	Compote Pomme-Ananas	

**MIDI MARDI 26 MARS**

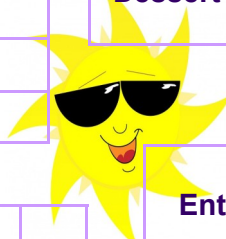
Entrée	Cèleri au curry	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Escalope de porc sauce	
	Burger de bœuf au jus	
Légumes	Gratin de Crécy	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Tomme BIO	
	Carré de l'Est	
Dessert	Mousse au chocolat	
	Fruit de saison	

**MIDI MERCREDI 27 MARS**

Entrée	Rosette et beurre	
	Salade coleslaw	
Plat	Médailillon de merlu sauce crevettes	
	Rôti d'agneau farçi sauce	
Légumes	Riz créole BIO	
	Mélange de légumes et haricots plats	
Fromage	Montboissier	
	Petit Suisse nature	
Dessert	Fruit de saison	
	Gélatifié vanille	

**SOIR**

Entrée	Potage paysan	
	Brocolis vinaigrette	
Plat	Boulette de veau aux olives	
	Cordon bleu	
Légumes	Quinoa	
	Potiron	
Fromage	Fromy	
	Emmental	
Dessert	Crème pralinée	
	Fruit de saison	



**SOIR**

Entrée	Potage Potiron	
	Salade du chef dinde	
Plat	Pilons de poulet rôti mexicain	
	Quenelles de brochet sauce provençale	
Légumes	Pois gourmands	
	Boulgour	
Fromage	Fournols	
	Fraidou	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème aux oeufs	

**SOIR**

Entrée	Potage de légumes	
	Cervelas sauce gribiche	
Plat	Jambon braisé	
	Alouette de bœuf sauce marchand de vin	
Légumes	Epinards béchamel	
	Lentilles paysanne	
Fromage	Fromage fondu	
	Rouy	
Dessert	Cocktail de fruits	
	Fruit de saison	

**POUR M.**



## MIDI

**JEUDI 28 MARS**

Entrée	Carottes râpées BIO	
	Friand à la viande	
Plat	Saucisse Catalane	
	Daube de boeuf	
Légumes	Cèleri béchamel	
	Pommes noisettes	
Fromage	Camembert	
	Brie	
Dessert	Clafoutis poire	
	Fruit de saison	

## SOIR

Entrée	Potage à l'oseille	
	Terrine de légumes	
Plat	Cube de saumon à l'aneth	
	Pavé du fromager	
Légumes	Penne	
	Aubergines al pesto	
Fromage	Petit moule ail et fines herbes	
	Fol'épi	
Dessert	Mousse café	
	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 mercredi 6 mars**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

Merci de nous rendre le menu de cette semaine **au plus tard le mercredi 6 mars** Merci de votre compréhension.

**MIDI VENDREDI 29 MARS**

Entrée	Salade de blé parisienne BIO
	Haricots verts
Plat	Colin façon Aïoli
	Rôti de veau
Légumes	Poêlée de légumes
	Haricots blanc à la tomate
Fromage	Tomme noire
	Edam
Dessert	Fruit de saison
	Poire au sirop

**MIDI SAMEDI 30 MARS**

Entrée	Salade verte et croûtons
	Croisillon aux champignons
Plat	Tortellinis sauce tomate (Plat Unique)
	Andouillette sauce Dijonnaise
Légumes	Spaghettis
	Petits pois
Fromage	Carré frais BIO
	Gouda
Dessert	Dessert nappé ,caramel
	Fruit de saison

**MIDI DIMANCHE 31 MARS**

Entrée	Maquereaux au vin blanc
	Asperges
Plat	Aile de raie sauce aux câpres
	Poule au pot
Légumes	Pommes lamelle vapeur
	Légumes poule au pot
Fromage	Chèvreatine
	Cantal
Dessert	Fruit de saison
	Paris Brest

**SOIR**

Entrée	Potage Parmentier
	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Galette de sarrasin volaille champignons
	Omelette au fromage
Légumes	Navets crème
	Pommes boulangères
Fromage	Croc'lait
	Saint Nectaire
Dessert	Compote de fruits
	Fruit de saison



**SOIR**

Entrée	Potage aux asperges
	Fond d'artichauts vinaigrette
Plat	Pavé mariné au thym
	Tarte aux légumes
Légumes	Julienne de légumes
	Polenta
Fromage	Fromage frais aux noix
	Coulommiers
Dessert	Beignet abricot
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage de légumes BIO
	Endives vinaigrette et noix
Plat	Courgette farcie
	Tripes à la mode de Caen
Légumes	Riz pilaf
	Chou Romanesco
Fromage	Pavé 1/2 sel
	Bleu
Dessert	Fruit de saison
	Tarte coco

**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 mercredi 6 mars**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

