

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 5 AVRIL

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTREE	Betteraves BIO en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salami <input type="checkbox"/>	Cœurs de palmier en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Lentilles en salade <input type="checkbox"/>	Perles légumières <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâté de tête <input type="checkbox"/>	Melon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cake au pesto et olives <input type="checkbox"/>	Radis à la croque au sel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine à l'huile <input type="checkbox"/>	Crème de foie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives au bleu <input type="checkbox"/>
	Cœur de merlu façon bouillabaisse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomate farcie <input type="checkbox"/>	Saucisse Paysanne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Echine de porc aux aromates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe à la volaille maison <input type="checkbox"/>	Paupiette de veau sauce moutarde <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Paëlla terre et mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Sauté de dinde Basquaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Roulé au fromage maison <input type="checkbox"/>	Rôti de bœuf sauce bordelaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>
PLAT	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards aux oignons <input type="checkbox"/>	Blé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes Provençale <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jeunes carottes <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>	Riz safrané aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis à la crème <input type="checkbox"/>
	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Bleu douceur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Saint Môret <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bonbel <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Riz au lait sur lit de caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pêche au sirop <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/>	Flan aux œufs sur lit de caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Eclair au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>



Viande de bœuf origine France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison








TEL : 04 68 45 59 10
Du lundi au vendredi de 7h à 14h.
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 5 AVRIL

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTREE	Soupe de légumes <input type="checkbox"/>	Potage Fermier <input type="checkbox"/>	Soupe du Marché <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Haricots beurre en salade <input type="checkbox"/>	Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/>	Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Tomates cerise <input type="checkbox"/>
PLAT	Omelette maison <input type="checkbox"/>	Samossas aux légumes <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud sauce crustacés <input type="checkbox"/>	Croq veggie <input type="checkbox"/>	Nuggets de blé <input type="checkbox"/>	Boulettes de viande au jus <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce à l'oseille <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Steak végétal sauce béarnaise <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce Aurore <input type="checkbox"/>	Tarte aux poireaux <input type="checkbox"/>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce basilic <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Galette boulgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Riz créole <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Haricots verts au beurre <input type="checkbox"/>	Cœurs de céleri persillés <input type="checkbox"/>	Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Salsifis fondants <input type="checkbox"/>	Chou fleur persillé <input type="checkbox"/>	Fenouil à la crème <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/>	Blé pilaf <input type="checkbox"/>	Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>
FROMAGE	 Milanette <input type="checkbox"/>	Samos <input type="checkbox"/>	 Tomme noire <input type="checkbox"/>	Brebicrème <input type="checkbox"/>	 Gouda <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/>	 Brie <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/>	Carré frais <input type="checkbox"/>	 Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	 Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/>
DESSERT	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/>	Compote de pêches <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	 Purée pomme abricot BIO <input type="checkbox"/>	Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Entremet caramel beurre salé <input type="checkbox"/>



Viande de bœuf origine France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

Commune :