

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 12 AVRIL

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1ER : Fête du travail	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
ENTREE	Artichauts saufs Gribiche <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Blancs de poireau vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Rosette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Carottes râpées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Terrine de campagne <input type="checkbox"/>	Tomates cerise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pois chiches à l'aioli <input type="checkbox"/>	Riz à la Californienne (maïs, ananas, petits pois, tomates) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Pâté en croûte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Gaspacho <input type="checkbox"/>
PLAT	Aiguillettes de poulet sauce au thym <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette maison <input type="checkbox"/>	Rougail saucisse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de cabillaud sauce crustacés <input type="checkbox"/>	Emincé de veau sauce champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté Strasbourgeois <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO à la bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Clafoutis aux crevettes <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Steak haché sauce échalotes <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cannellonis à la Napolitaine et emmental (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Sauté de canard sauce au poivre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pizza aux fruits de mer maison <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœurs de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Semoule méditerranéenne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fenouil aux oignons <input type="checkbox"/>	Salsifis persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre et courgettes en béchamel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Navets braisés <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Chanteneige <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Brebicrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>	Edam <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carré frais <input type="checkbox"/>
DESSERT	Purée pomme banane BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert au chocolat <input type="checkbox"/>	Tarte au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ile flottante <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Tarte au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pêche au sirop léger <input type="checkbox"/>



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 12 AVRIL

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1ER : Fête du travail	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
ENTREE	Soupe du Marché <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Taboulé <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres <input type="checkbox"/>	Potage Fermier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Surimi <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chorizo <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>
PLAT	Filet de limande sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/>	Dos de lieu à l'huile de colza et basilic <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Friand au fromage <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croq veggie pané au fromage <input type="checkbox"/>	Rôti de dinde Tandoori <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse Catalane <input type="checkbox"/>	Soufflé au saumon sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pommes de terre braisées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes vichy <input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz créole <input type="checkbox"/>	Tomate en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boullgour pilaf <input type="checkbox"/>	Poêlée méridionale <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Aubergines à la Catalane et mozzarella <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots plats à l'ail <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois carottes <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Cœur de dame <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	 Milanette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	 Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i>  Cantal <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Môret <input type="checkbox"/>	 Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Mini roitelet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée pomme fraise <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



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 :