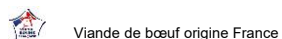
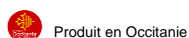


MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 AVRIL

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8 : Armistice 1945	JEUDI 9 : Ascension	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
ENTREE	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Dés de betteraves en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots blancs ravigote <input type="checkbox"/>	Terrine de campagne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Tomate <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rillettes de thon <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème de foie <input type="checkbox"/>	Concombres en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine au citron <input type="checkbox"/>	Rillettes du Mans <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>
	Tortilla <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/>	Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet, citron <input type="checkbox"/>	Poulet sauce aigre douce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Escalope de veau hachée au jus <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Filet de limande meunière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette au fromage <input type="checkbox"/>	Boules d'agneau sauce aux olives <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croque monsieur maison <input type="checkbox"/>	Filet mignon de porc sauce miel moutarde <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu au vin blanc <input type="checkbox"/>
PLAT	Carottes vichy <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre en persillade <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fondue de poireaux <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Galettes de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes au basilic <input type="checkbox"/>
	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Bleu douceur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Le carré <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Eclair au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pêches <input type="checkbox"/>	Entremet Tiramisu <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz au lait sur lit de caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au chocolat <input type="checkbox"/>	Tarte grillée abricot <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée pomme poire BIO <input type="checkbox"/>



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

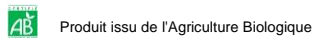
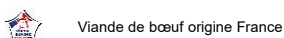
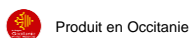
NOM :

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 19 AVRIL

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8 : Armistice 1945	JEUDI 9 : Ascension	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
ENTREE	Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Velouté poireaux pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Crème de cresson <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mortadelle <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Potage Fermier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe du Marché <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade Exotique <input type="checkbox"/>
PLAT	Steak haché sauce brune <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galette boulgour pois chiches emmental à la Napolitaine <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce crevettes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tarte Méditerranéenne <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud Marinière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Saucisse Catalane braisée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Steak végétal sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe aux fruits de mer maison <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Boulgour <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomate en persillade <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Epinards à la crème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Aubergines grillées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Haricots plats persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule <input type="checkbox"/>	Poêlée de champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mijoté de flageolets <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salsifis aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Saint Nectaire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carré frais <input type="checkbox"/>	Samos <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Edam <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomme noire <input type="checkbox"/>	Brebigrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert caramel <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Môret <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cantal <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée pomme banane <input type="checkbox"/>	Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Compote pomme cassis <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>



NOM :

Commune :

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

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