

**MIDI LUNDI 24 MAI**

Entrée	Fonds d'artichauts
	Tarte aux légumes
Plat	Filet de cabillaud Waterzoï (crème, oignons, carottes, céleri)
	Civet de porc
Légumes	Polenta (semoule de maïs) BIO
	Brunoise de légumes
Fromage	Fourme d'Ambert
	Pavé d'Affinois
Dessert	Paris Brest
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage cultivateur BIO
	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Sauté de dinde diable (échalotes, vin blanc, laurier, tomates)
	Brandade de poisson (Plat unique)
Légumes	Tomates Provençales
	Purée de pommes de terre
Fromage	Brebis crème
	Cantal
Dessert	Ile flottante
	Fruit de saison

**MIDI MARDI 25 MAI**

Entrée	Salade de pois chiches
	Poireaux vinaigrette
Plat	Veau sauce Hongroise (fond de volaille, lard fumé, crème, ail)
	Quenelles de brochet sauce crustacés
Légumes	Carottes persillées
	Riz Camarguais Créole
Fromage	Petit moulé aux noix
	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison
	Mousse au chocolat noir

**SOIR**

Entrée	Potage Dubarry BIO
	Concombres et Féta
Plat	Escalope de dinde roquefort
	Crêpes aux champignons
Légumes	Pennes (pâtes)
	Aubergines au basilic
Fromage	Fromy
	Babybel
Dessert	Fruit de saison
	Fromage blanc aux fruits

**MIDI MERCREDI 26 MAI**

Entrée	Radis et beurre
	Galette au fromage
Plat	Poulet rôti au jus
	Burger de bœuf Mironton (fond de veau, oignons, cornichons)
Légumes	Légumes couscous BIO
	Semoule
Fromage	Bûchette mi-chèvre
	Mimolette
Dessert	Fruit de saison
	Cocktail de fruits

**SOIR**

Entrée	Potage Poireaux BIO
	Salade de haricots verts
Plat	Cubes de saumon à la crème
	Chou farçi
Légumes	Julienne de légumes
	Blé
Fromage	Bleu
	Croc'lait
Dessert	Semoule au lait
	Fruit de saison

**POUR M.**



## MIDI

### JEUDI 27 MAI

Entrée	Salade carottes, chou blanc râpés	
	Pâté en croûte et cornichons	
Plat	Paupiette de dinde aux pruneaux	
	Cubes de colin panés	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Haricots verts à la Provençale	
Fromage	Brie BIO	
	Tomme noire	
Dessert	Tarte grillée aux pommes	
	Fruit de saison	

## SOIR

Entrée	Potage Ardennais	
	Salade verte	
Plat	Rôti de veau aux 2 moutardes	
	Pizza royale	
Légumes	Farfalles (pâtes)	
	Brocolis braisés	
Fromage	Fol'épi	
	Petit moulé nature	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème Créole	

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 des Corbières

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)

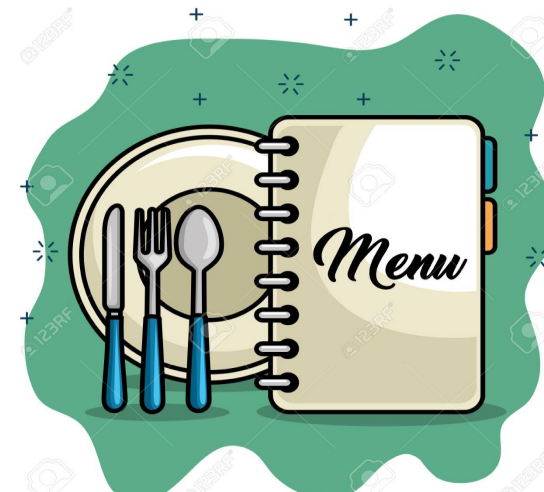
**Composez vous-même vos menus  
(sous réserve de la disponibilité  
du fournisseur)**

# CIAS du SIVOM Narbonne Rural

## MENU



## MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine  
**au plus tard le vendredi 30 avril**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

**MIDI VENDREDI 28 MAI**

Entrée	Friand au fromage	
	Betteraves vinaigrette	
Plat	Omelette aux oignons	
	Langue de bœuf en sauce	
Légumes	Courgettes persillées	
	Lentilles Bio	
Fromage	Tomme	
	Fromage fondu	
Dessert	Fruit de saison	
	Pomme au four cannelle	

**SOIR**

Entrée	Potage Longchamps	
	Salade de pommes de terre des Alpes	
Plat	Escalope de poulet Bédouin (citron, carottes, cannelle, oignons)	
	Limande Meunière	
Légumes	Epinards Béchamel	
	Petits pois au jus	
Fromage	Munster	
	Fromage frais sel de Guérande	
Dessert	Mirabelles au sirop	
	Fruit de saison	

**MIDI SAMEDI 29 MAI**

Entrée	Laitue Iceberg et maïs	
	Roulade de volaille, cornichons	
Plat	Truffade (saucisse de Toulouse, Tomme fraîche Aveyronnaise, pommes de terre) (PU)	
	Steak de colin aioli	
Légumes	Pommes de terre vapeur	
	Légumes aioli	
Fromage	Faisselle	
	Camembert	
Dessert	Compote de pommes	
	Fruit de saison BIO	



**SOIR**

Entrée	Velouté de champignons BIO	
	Tomates vinaigrette et maïs	
Plat	Boulettes de veau Milanaise	
	Brochette de dinde Orientale	
Légumes	Flageolets	
	Navets saveur du jardin	
Fromage	Rouy	
	P'tit Louis	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème café	

**MIDI DIMANCHE 30 MAI**

Entrée	Salade de blé Catalane	
	Maquereaux au vin blanc	
Plat	Cuisse de canette aux pruneaux	
	Supions sauce rouille	
Légumes	Riz Pilaf (oignons) BIO	
	Chou Romanesco	
Fromage	Saint Nectaire	
	Carré frais BIO	
Dessert	Pavé cacao	
	Fruit de saison	

**SOIR**

Entrée	Potage de légumes BIO	
	1/2 Pomelos et sucre	
Plat	Alouette de bœuf Bordelaise (vin rouge, échalotes, moëlle de bœuf)	
	Croque Monsieur	
Légumes	Coquillettes	
	Poêlée de légumes	
Fromage	Petits Suisses nature	
	Port Salut	
Dessert	Fruit de saison	
	Tarte au citron	

**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 vendredi 30 avril**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

