

MIDI LUNDI 31 MAI

Entrée	Lentilles vinaigrette	
	Carottes au cumin	
Plat	Sauté de porc Dijonnaise (ail, moutarde, oignons)	
	Colin mariné thym et citron	
Légumes	Jardinière de légumes	
	Coquillettes BIO	
Fromage	Yaourt nature	
	Munster	
Dessert	Fruit de saison	
	Ananas au sirop	

SOIR

Entrée	Potage de courgettes	
	Poivrons marinés	
Plat	Pilons de poulet rôti au caramel	
	Bouchée de fruits de mer	
Légumes	Haricots verts persillés	
	Pommes cocotes	
Fromage	Petit moulé nature	
	Carré de l'Est	
Dessert	Gélifié vanille	
	Fruit de saison	

MIDI MARDI 1 JUIN

Entrée	Cœurs de palmiers	
	Saucisson sec et beurre	
Plat	Filet de hoki Armoricaïne (fumet de poisson, cognac, échalotes, tomates)	
	Paupiette de veau Chasseur (vin blanc, champignons, fond de veau,	
Légumes	Blé pilaf BIO	
	Brocolis persillés	
Fromage	Emmental	
	Edam	
Dessert	Crème au chocolat	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage façon couscous	
	Pastèque	
Plat	Côte de porc sauce Madère	
	Hachis Parmentier (plat unique)	
Légumes	Fenouil braisé	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Cotentin	
	Pont l'Evêque	
Dessert	Fruit de saison	
	Flan	

MIDI MERCREDI 2 JUIN

Entrée	Salade de Riz Parisienne	
	Melon vert	
Plat	Emincé de poulet au jus	
	Saucisse de Toulouse	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Ratatouille	
Fromage	Saint Nectaire	
	Camembert BIO	
Dessert	Fruit de saison	
	Mousse de marrons	

SOIR

Entrée	Potage vert pré	
	Roulé au fromage	
Plat	Filet de cabillaud au curry	
	Jambon blanc et beurre	
Légumes	Boulgour sauce tomates	
	Tomates au four	
Fromage	Babybel	
	Chèvre tine	
Dessert	Gervitas aux fruits	
	Fruit de saison	

POUR M.



MIDI

JEUDI 3 JUIN

Entrée	Pâté de campagne, cornichons	
	Salade de tomates	
Plat	Œufs durs Mornay (Béchamel, Gruyère Suisse)	
	Escalope de dinde Basquaise (poivrons, tomates, oignons)	
Légumes	Epinards Béchamel BIO	
	Riz pilaf (oignons)	
Fromage	Petits Suisses sucrés	
	Tomme noire	
Dessert	Compote de fruits	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage 4 légumes et haricots	
	Salade verte	
Plat	Gigot d'agneau Aigre Douce	
	Feuilleté de saumon	
Légumes	Macaronis	
	Printanière de légumes	
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	
	Pavé d'Affinois	
Dessert	Fruit de saison	
	Gélifié au chocolatt	

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

Site web : www.sivom-narbonne-rural.fr

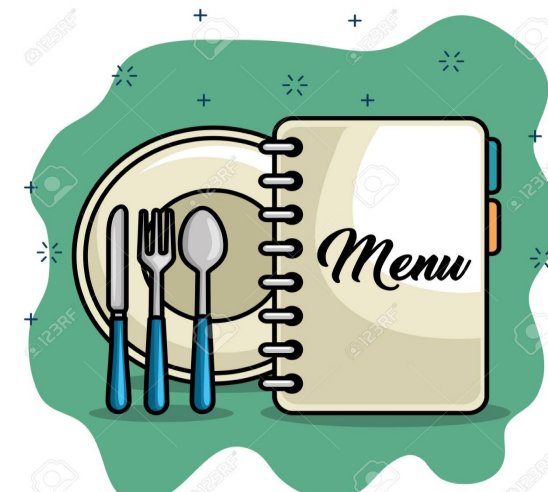
**Composez vous-même vos menus
(sous réserve de la disponibilité
du fournisseur)**

CIAS du SIVOM Narbonne Rural

MENU



MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine
au plus tard le vendredi 7 mai
Merci de votre compréhension.

POUR M.

MIDI VENDREDI 4 JUIN

Entrée	Concombres vinaigrette	
	Crêpes au fromage	
Plat	Médailillon de merlu Cubaine	
	Daube de bœuf	
Légumes	Pommes de terre lamelles	
	Carottes et champignons	
Fromage	Saint Paulin BIO	
	Fromage blanc nature	
Dessert	Fruit de saison	
	Semoule au lait	

SOIR

Entrée	Potage paysan BIO	
	Asperges vinaigrette	
Plat	Escalope de veau Hachée sauce Crétoise (tomates, échalotes, citron, vin blanc)	
	Saucisse de Francfort, moutarde	
Légumes	Navets à la crème	
	Haricots blancs	
Fromage	Cantal	
	Fromage fondu	
Dessert	Beignet au chocolat	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 5 JUIN

Entrée	Salami et cornichons	
	Salade coleslaw	
Plat	Pintade Vallée d'Auge (crème, calvados, cidre, échalotes)	
	Crêpinette de porc au Porto	
Légumes	Mélange de légumes et brocolis	
	Spaghettis	
Fromage	Fromage frais sel de Guérande	
	Carré frais BIO	
Dessert	Crème aux œufs	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage 3 légumes et lentilles	
	1/2 pomelos et sucre	
Plat	Viennoise de dinde	
	Filet de colin poêlé	
Légumes	Gnocchis	
	Courgettes à l'ail	
Fromage	Gouda	
	Pavé 1/2 sel	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois au café	

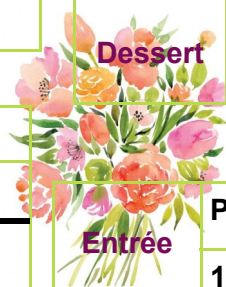
MIDI DIMANCHE 6 JUIN

Entrée	Salade de pommes de terre	
	Quiche Lorraine	
Plat	Viande couscous merguez	
	Filet de lieu Dieppoise (crème, champignons, crevettes)	
Légumes	Semoule	
	Chou-fleur persillé	
Fromage	Roquefort	
	Brie BIO	
Dessert	Tarte Bourdaloue (poires, amandes)	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de légumes BIO	
	Salade verte	
Plat	Rognons de bœuf Grand-mère (ail, crème, champignons, oignons)	
	Emincé de poulet à la crème	
Légumes	Riz Créole	
	Blettes à la crème	
Fromage	Brebis crème	
	Bûchette mi-chèvre	
Dessert	Fruit de saison	
	Carré framboisine	

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

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 7 mai
Merci de votre compréhension.

POUR M.

