

**MIDI LUNDI 23 NOVEMBRE**

Entrée	Cèleri rémoulade BIO
	Rosette
Plat	Viennoise de dinde
	Filet de cabillaud sauce câpres
Légumes	Purée de potiron
	Epinards à la crème
Fromage	Edam
	Fromage frais sel de Guérande
Dessert	Fruit de saison
	Gélifié nappé caramel

**SOIR**

Entrée	Potage Jardinière
	Salade de pommes de terre des Alpes
Plat	Alouette de bœuf sauce roquefort
	Friand à la viande
Légumes	Haricots blancs
	Printanière de légumes
Fromage	Fraidou
	Pont l'Evêque
Dessert	Liégeois vanille
	Fruit de saison

**MIDI MARDI 24 NOVEMBRE**

Entrée	Lentilles vinaigrette
	Salade verte
Plat	Sauce Carbonara
	Sauté de poulet Basquaise (Tomates, oignons, poivrons, piment d'Espelette)
Légumes	Macaronis BIO
	Petits pois au jus
Fromage	Petit moulé AFH
	Brie
Dessert	Compote de fruits
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage Julienne de légumes
	Carottes râpées sauce à l'ail
Plat	Médailon de Merlu sauce aurore (Beurre, lait concentré, tomates, muscade)
	Jambon blanc et beurre
Légumes	Polenta
	Navets crème
Fromage	Cantal
	Fromy
Dessert	Fruit de saison
	Semoule au lait

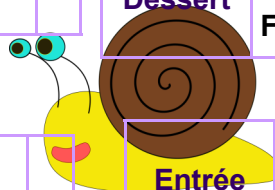
**MIDI MERCREDI 25 NOVEMBRE**

Entrée	Radis et beurre
	Macédoine mayonnaise BIO
Plat	Omelette au fromage
	Escalope de porc sauce diable (Echalote, vin blanc, thym, laurier,
Légumes	Chou-fleur Béchamel
	Pommes de terre Boulangères
Fromage	Fromage blanc nature
	Bleu
Dessert	Fruit de saison
	Poires au sirop

**SOIR**

Entrée	Potage Vert Pré
	Cœurs de palmiers vinaigrette
Plat	Filet de lieu noir sauce nantua (Crème, bisque de homard, muscade, cognac)
	Quenelles de veau sauce provençale
Légumes	Brocolis braisés
	Riz Pilaf (huile, oignons)
Fromage	Croc lait
	Fol épi
Dessert	Beignet Framboise
	Fruit de saison

**POUR M.**



## MIDI

**JEUDI 26 NOVEMBRE**

Entrée	Betteraves et maïs
	Pâté de campagne
Plat	Blanquette de veau
	Saucisse de Toulouse
Légumes	Lentilles paysanne BIO
	Champignons à la crème
Fromage	Mimolette
	Cœur de Dame
Dessert	Mousse au chocolat noir
	Fruit de saison

## SOIR

Entrée	Potage Ferval
	Salade verte
Plat	Filet de cabillaud sauce cubaine (Persil, coriandre, citron vert, ail, orange)
	Quiche lorraine
Légumes	Gnocchis
	Mélange de légumes Danois
Fromage	Cotentin
	Munster
Dessert	Fruit de saison
	Compote de fruits

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 octobre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

**MIDI VENDREDI 27 NOVEMBRE**

Entrée	Roulé au fromage
	Salade de mâche et gésiers
Plat	Filet de lieu sauce citron
	Gigot d'agneau à l'ail
Légumes	Haricots beurre saveur du jardin
	Farfalles BIO (Pâtes)
Fromage	Camembert
	Rondelé poivre
Dessert	Fruit de saison
	Ile flottante

**SOIR**

Entrée	Potage 3 légumes et pois cassés
	Brocolis vinaigrette
Plat	Pilons de poulet rôti au miel
	Escalope de porc au jus
Légumes	Endives à la tomate
	Pommes noisettes
Fromage	Carré de l'Est
	Carré Frais
Dessert	Crème pralinée
	Fruit de saison

**MIDI SAMEDI 28 NOVEMBRE**

Entrée	Salami
	Endives et noix
Plat	Chili con Carne
	Cuisse de canette sauce Bordelaise (Vin rouge, échalotes, moelle de bœuf)
Légumes	Riz Créole Bio
	Salsifis
Fromage	Yaourt nature
	Gouda
Dessert	Pomme au four
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Velouté de champignons BIO
	Chou rouge et raisins
Plat	Hoki sauce armoricaine (Fumet poisson, ail, échalotes, tomates, cognac)
	Chou farçi
Légumes	Carottes Vichy
	Boulgour
Fromage	Rouy
	Petit Louis
Dessert	Fruit de saison
	Petits Suisses aux fruits

**MIDI DIMANCHE 29 NOVEMBRE**

Entrée	Cœurs d'artichauts vinaigrette
	Salade de riz californienne
Plat	Viande Choucroute
	Paupiette de saumon sauce Lombarde (Carottes, cèleri, tomate, ail, vin blanc, miel, orange)
Légumes	Garniture Choucroute
	Fondue de poireaux
Fromage	Saint Nectaire
	Pavé d'Affinois
Dessert	Eclair vanille
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage paysan BIO
	Accras de Morue
Plat	Brochette de dinde sauce Hongroise (Fond volaille, oignons, lard fumé, paprika, crème)
	Croque Monsieur
Légumes	Penne (Pâtes)
	Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage fondu
	Buchette mi-chèvre
Dessert	Bavarois Chocolat
	Fruit de saison

**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)

# CIAS du SIVOM Narbonne Rural

## MENU MIDI & SOIR



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

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

*Mieux vous connaître,  
pour mieux vous servir*

POUR M.

