

MIDI LUNDI 30 NOVEMBRE

Entrée	Salade de blé Parisienne BIO
	Salade verte
Plat	Boulettes de bœuf à l'orientale
	Foie de volaille en sauce
Légumes	Carottes crème
	Flageolets
Fromage	Tomme
	Fourme d'Ambert
Dessert	Fruit de saison
	Riz au lait

MIDI MARDI 1 DÉCEMBRE

Entrée	Blancs de poireaux vinaigrette
	Salade de coquillettes Catalane
Plat	Brandade de poisson (PU)
	Emincé de poulet à l'estragon
Légumes	Purée de pommes de terre BIO
	Pois gourmands
Fromage	Tomme noire
	Brie
Dessert	Crème caramel
	Fruit de saison

MIDI MERCREDI 2 DÉCEMBRE

Entrée	Cèleri rémoulade BIO
	Tarte aux légumes
Plat	Saucisse Catalane
	Limande Meunière
Légumes	Duo de Haricots
	Blé aux petits légumes
Fromage	Petits Suisses Nature
	Port Salut
Dessert	Gâteau au yaourt
	Fruit de saison

SOIR

Entrée	Potage Cultivateur
	Salade coleslaw (Carottes et chou blanc râpé)
Plat	Crêpinette de porc sauce échalote
	Bouchée de Fruits de Mer
Légumes	Potiron
	Quinoa
Fromage	Rondelé au poivre
	Emmental
Dessert	Fruit de saison
	Cocktail de fruits



SOIR

Entrée	Potage Dubarry
	Asperges vinaigrette
Plat	Escalope de dinde Forestière (Champignons, échalotes, fond de volaille)
	Haché de veau Marengo (Champignons, concentré de tomate, vin blanc)
Légumes	Epinards Béchamel
	Riz Créole
Fromage	Pavé d'Affinois
	Pavé 1/2 sel
Dessert	Choux vanille
	Fruit de saison

SOIR

Entrée	Velouté carottes et orange
	Champignons fromage blanc ciboulette
Plat	Axoa de bœuf (Viande hachée)
	Quenelles sauce crème
Légumes	Tortis (Pâtes)
	Jardinière de légumes
Fromage	Fraidou
	Coulommiers
Dessert	Fruit de saison
	Crème aux oeufs

POUR M.



MIDI JEUDI 3 DÉCEMBRE

Entrée	Pâté de campagne
	Carottes râpées au citron
Plat	Rôti de veau Diablotin (Tomates, oignons, huile d'olive, basilic)
	Filet de lieu au fromage frais
Légumes	Boulgour Pilaf (Oignons) BIO
	Chou Romanesco persillé
Fromage	Carré de l'Est
	Fromage fondu Président
Dessert	Fruit de saison
	Mousse de marrons

SOIR

Entrée	Potage Ardennais
	Crêpe au fromage
Plat	Coquelet rôti Bourguignon
	Nuggets (Beignet) de volaille
Légumes	Lentilles
	Navets à la crème
Fromage	Saint Nectaire
	Brebis crème
Dessert	Pruneaux au sirop
	Fruit de saison

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 6 novembre
Merci de votre compréhension.

POUR M.

MIDI VENDREDI 4 DÉCEMBRE

Entrée	Chou rouge râpé sauce à l'ail	
	Œufs durs mayonnaise	
Plat	Aile de raie au beurre blanc	
	Bœuf Bourguignon	
Légumes	Brunoise de légumes	
	Coquillettes BIO	
Fromage	Mimolette	
	Faisselle	
Dessert	Compote de fruits	
	Fruit de saison	

MIDI SAMEDI 5 DÉCEMBRE

Entrée	Museau vinaigrette	
	Radis râpés	
Plat	Paupiette de dinde Grand-mère (Crème, ail, champignons, oignons)	
	Gratin Comtois (PU) (Pommes de terre, saucisse de Morteau, crème, Comté, lardons)	
Légumes	Légumes Danois	
	Pommes de terre lamelle vapeur	
Fromage	Gouda	
	Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison	
	Abricots au sirop	

MIDI DIMANCHE 6 DÉCEMBRE

Entrée	Feuilleté au chèvre	
	Mélange Catalan	
Plat	Porc sauce Marchand de vin (vin rouge, fond de veau, échalotes, ail)	
	Supions sauce rouille	
Légumes	Purée de patates douces	
	Riz pilaf Bio (oignons)	
Fromage	Coupelle de chèvre	
	Pont l'Evêque	
Dessert	Carré framboisine	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage Longchamps	
	Cœur de frisée et croûtons	
Plat	Blanc de poulet façon Tajine	
	Saucisse de Francfort + moutarde	
Légumes	Semoule	
	Endives Béchamel	
Fromage	Petit moulé aux noix	
	Cœur de Dame	
Dessert	Fruit de saison	
	Liégeois vanille	

SOIR

Entrée	Potage de légumes et paprika	
	Fonds d'artichauts vinaigrette	
Plat	Tarte au fromage	
	Colin poêlé	
Légumes	Mélange de légumes et haricots plats	
	Petits pois	
Fromage	Edam	
	Fromy	
Dessert	Crème au café	
	Fruit de saison	

SOIR

Entrée	Potage de légumes BIO	
	Salade verte	
Plat	Côte de veau aux olives	
	Poulet rôti	
Légumes	Tagliatelles	
	Chou-fleur persillé	
Fromage	Cotentin	
	Munster	
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

CIAS du SIVOM Narbonne Rural

MENU MIDI & SOIR



Merci de nous rendre le menu de cette semaine
au plus tard le vendredi 6 novembre
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.

