

**MIDI LUNDI 7 DÉCEMBRE**

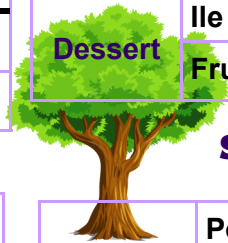
Entrée	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés)
	Croisillon aux champignons
Plat	Quenelles natures tomate
	Pintade rôtie forestière (fond de volaille, champignons, échalotes)
Légumes	Riz Camarguais pilaf (oignons)
	Mélange de légumes, haricots
Fromage	Yaourt vanille de Cerdagne
	Edam
Dessert	Fruit de saison
	Compote de fruits

**SOIR**

Entrée	Potage jardinier
	Coeurs de palmiers vinaigrette
Plat	Filet de hoki à l'oseille
	Galette sarrasin volaille, champignons
Légumes	Purée St Germain (pois cassés)
	Julienne de légumes
Fromage	Bleu d'Auvergne
	Carré frais
Dessert	Fruit de saison
	Petits Suisses aux fruits

**MIDI MARDI 8 DÉCEMBRE**

Entrée	Taboulé
	Betteraves vinaigrette
Plat	Filet de colin fish and chips (poisson frit)
	Côte de porc Bercy (vin blanc, persil, citron, échalotes)
Légumes	Gratin crécy (carottes)
	Boullgour safrané BIO
Fromage	Camembert
	Saint Nectaire
Dessert	Ile flottante
	Fruit de saison



**SOIR**

Entrée	Potage 3 légumes et lentilles
	Pizza au fromage
Plat	Boulettes de veau 4 épices
	Escalope de dinde à la moutarde
Légumes	Pennes (pâtes)
	Salsifis Béchamel
Fromage	Brie
	Petit moulé nature
Dessert	Liégeois au café
	Fruit de saison

**MIDI MERCREDI 9 DÉCEMBRE**

Entrée	Pomelos et sucre
	Roulade de volaille
Plat	Veau aux pruneaux
	Andouillette sauce moutarde
Légumes	Choux de Bruxelles
	Pommes paillason
Fromage	Coulommiers
	Gouda
Dessert	Crème au chocolat BIO
	Fruit de saison

**SOIR**

Entrée	Potage vert pré
	Céleri râpé ail
Plat	Médailon de merlu Nantua (crème, bisque de homard, cognac)
	Tomates farcies
Légumes	Potiron
	Haricots blancs
Fromage	Croc'lait
	Pavé D'Affinois
Dessert	Fruit de saison
	Cocktail de fruits

**POUR M.**



## MIDI JEUDI 10 DÉCEMBRE

Entrée	Salade de haricots verts
	Cœurs d'artichauts vinaigrette
Plat	Haché de veau au Roquefort
	Fruits de mer à la Provençale
Légumes	Endives braisées
	Spaghettis
Fromage	Bûchette mi-chèvre
	Fromage frais sel de Guérande
Dessert	Fruit de saison
	Pêches au sirop

## SOIR

Entrée	Potage crécy BIO
	Duo de choux vinaigrette
Plat	Pilons de poulet au caramel
	Bouchée à la reine
Légumes	Haricots verts à l'ail
	Gnocchis
Fromage	Fromage fondu Camembert
	Cantal
Dessert	Fromage blanc aux fruits
	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](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 13 novembre**  
Merci de votre compréhension.

POUR M.

**MIDI VENDREDI 11 DÉCEMBRE**

Entrée	Mâche et croûtons	
	Jambon blanc et beurre	
Plat	Truite aux amandes	
	Agneau Chasseur (champignons, vin blanc, fond de veau)	
Légumes	Purée de pommes de terre	
	Jardinière de légumes BIO	
Fromage	Emmental	
	Cœur de Dame	
Dessert	Gâteau moelleux fromage blanc	
	Fruit de saison	

**SOIR**

Entrée	Potage ferval	
	Radis et beurre	
Plat	Omelette aux herbes	
	Blanc de dinde au jus	
Légumes	Epinards à la crème	
	Lentilles	
Fromage	Carré de l'Est	
	Brebis crème	
Dessert	Fruit de saison	
	Crème à la vanille	

**MIDI SAMEDI 12 DÉCEMBRE**

Entrée	Salade de pommes de terre	
	Salade Asiatique	
Plat	Sauté de poulet Basquaise (poivrons, tomates, oignons)	
	Alouette de bœuf aux cèpes	
Légumes	Polenta BIO (semoule de maïs)	
	Petits pois à la Française	
Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	
	Munster	
Dessert	Fruit de saison	
	Mirabelles au sirop	

**SOIR**

Entrée	Velouté de champignons BIO	
	Saucisson à l'ail	
Plat	Escalope de porc Crétoise (tomates, échalotes, citron, vin blanc)	
	Brandade de poisson (plat unique)	
Légumes	Röstis (galette) de légumes	
	Purée de pommes de terre	
Fromage	Pavé 1/2 sel	
	Fol'épi	
Dessert	Mousse au chocolat noir	
	Fruit de saison	

**MIDI DIMANCHE 13 DÉCEMBRE**

Entrée	Feuilleté de poisson beurre blanc	
	Champignons à la Grecque	
Plat	Viande potée	
	Paupiette de saumon au citron	
Légumes	Légumes potée	
	Pommes de terre lamelle	
Fromage	Rouy	
	Tomme BIO	
Dessert	Paris Brest	
	Fruit de saison	

**SOIR**

Entrée	Potage paysan BIO	
	Macédoine mayonnaise	
Plat	Rognons de bœuf Madère (champignons, échalotes, Madère, bouillon)	
	Saucisse de Strasbourg	
Légumes	Riz Créole	
	Navets saveur du soleil	
Fromage	Yaourt aux fruits	
	Port Salut	
Dessert	Fruit de saison	
	Pavé au cacao	

**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 13 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.

