

MIDI LUNDI 14 DÉCEMBRE

Entrée	Carottes râpées
	Roulé au fromage
Plat	Escalope de porc à la crème
	Filet de cabillaud Bourride (œuf, ail, citron, fumet de poisson)
Légumes	Semoule BIO
	Fenouil braisé
Fromage	Brie
	Montboissier
Dessert	Gélifié nappé caramel
	Fruit de saison
Soupe	Potage cultivateur

MIDI MARDI 15 DÉCEMBRE

Entrée	Crêpes aux champignons
	Chou blanc vinaigrette
Plat	Daube de bœuf
	Viennoise de dinde
Légumes	Petits pois au jus
	Spätzle (pâtes Alsaciennes)
Fromage	Brebis crème
	Camembert BIO
Dessert	Fruit de saison
	Poires au sirop
Soupe	Potage Dubarry

MIDI MERCREDI 16 DÉCEMBRE

Entrée	Rosette et beurre
	Cœurs de palmiers et maïs
Plat	Poulet rôti au jus
	Crépinette de porc au Porto
Légumes	Flageolets à l'ail
	Brunoise de légumes
Fromage	Yaourt nature sucré Cerdagne
	Edam BIO
Dessert	Compote de fruits
	Fruit de saison
Soupe	Potage de légumes BIO

MIDI JEUDI 17 DÉCEMBRE

Entrée	Mousse de canard
	Endives vinaigrette
Plat	Fondant de poulet farçi aux cèpes
	Filet de limande meunière
Légumes	Christmas star (pommes de terre)
	Chou-fleur Béchamel
Fromage	Saint Nectaire
	Tomme
Dessert	Sapin de Noël au chocolat
	Clémentines BIO
Soupe	Potage Ardennais



MIDI VENDREDI 18 DÉCEMBRE

Entrée	Lentilles vinaigrette
	Radis et beurre
Plat	Steak de colin Provençale
	Rôti d'agneau chasseur (vin blanc, champignons, échalotes, fond de veau)
Légu-	Spirales BIO (pâtes)
	Poêlée de légumes
Froma-	Port Salut
	Faisselle
Dessert	Ile flottante
	Fruit de saison
Soupe	Potage Longchamps

MIDI SAMEDI 19 DÉCEMBRE

Entrée	Céleri paprika
	Pâté en croûte
Plat	Viande cassoulet
	Œufs durs
Légumes	Haricots blancs cassoulet
	Epinards Béchamel
Fromage	Coulommiers
	Pavé d'Affinois
Dessert	Pomme au four
	Fruit de saison
Soupe	Potage potimarron BIO

POUR M.



MIDI DIMANCHE 20 DÉCEMBRE

Entrée	Salade de riz au surimi	
	Asperges vinaigrette	
Plat	1/2 coquelet sauce oignons	
	Filet mignon sauce morilles	
Légumes	Jeunes carottes	
	Gratin Dauphinois	
Fromage	Bleu d'Auvergne	
	Saint Paulin BIO	
Dessert	Carré framboisine	
	Fruit de saison	
Soupe	Potage poireaux, pommes de terre BIO	

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 : 12h00 à 14h



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

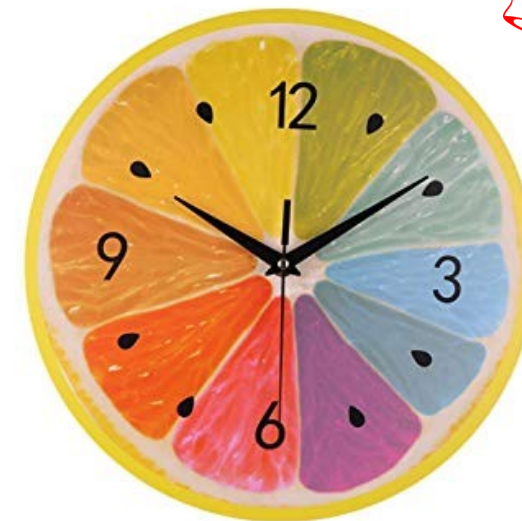


Composez vous-même vos menus
(sous réserve de la disponibilité
du fournisseur)

Mieux vous connaître,
pour mieux vous servir

CIAS du SIVOM Narbonne Rural

MENU MIDI & SOUPE



Merci de nous rendre le menu de cette semaine
au plus tard le vendredi 20 novembre Merci
de votre compréhension.

POUR M.