

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 26 AVRIL

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
ENTREE	Tomates cerise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Maquereau à la moutarde <input type="checkbox"/>	Mortadelle pistachée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots beurre en salade <input type="checkbox"/>	Cœurs de palmier vinaigrette au persil <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre Printanière <input type="checkbox"/>	Pâté de campagne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte aux 2 fromages (cheddar et gouda) <input type="checkbox"/>	Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc supérieur <input type="checkbox"/>	Riz à l'Andalouse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Rillettes du Mans <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>
PLAT	Fricassée de la mer <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Steak haché à l'italienne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte au thon maison <input type="checkbox"/>	Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines à la bolognaise au gratin maison (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Gardianne de taureau <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/>	Seiches à la Sétoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgette farcie <input type="checkbox"/>	Fricadelle de bœuf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Quiche Lorraine <input type="checkbox"/>	Fricassée de noix de joue de porc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de cabillaud sauce aioli <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jeunes carottes aux aromates <input type="checkbox"/>	Polenta crémeuse <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou-fleur en persillade <input type="checkbox"/>	Blé aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœurs de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petits pois aux oignons <input type="checkbox"/>	Pommes de terre rissolées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Bleu à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	Cantal à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>	Bûche de chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Mini Roitelet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mousse au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits pomme banane <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois chocolat <input type="checkbox"/>	Entremet crème Catalane <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Paris Brest <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 26 AVRIL

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
ENTREE	Soupe de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Crème de cresson <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Velouté poireau-pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Carottes râpées <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>
PLAT	Crousti fromage <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce à l'oseille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pizza 3 fromages <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud sauce basilic <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Nuggets végétal <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu aux aromates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galette boulgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/>	Omelette Napolitaine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope de veau hachée au jus <input type="checkbox"/>	Croq veggie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Purée d'épinards <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives aux aromates <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz créole <input type="checkbox"/>	Blé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salsifis aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Gouda BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Chanteneige <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Edam <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomme noire <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>
DESSERT	Crème dessert à la vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Compote de pêches <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Compote pomme ananas allégée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



Viande de bœuf origine France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

NOM :

Commune :

TEL : 04 68 45 59 10
Du lundi au vendredi de 7h à 14h.
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr