



CIAS
NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 20 mai 2024 Au dimanche 26 mai 2024

SEMAINE 21

MENU MIDI

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 3 MAI

| | LUNDI 20 : Pentecôte | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 | SAMEDI 25 | DIMANCHE 26 : Fête des Mères |
|-----------|---|--|---|--|--|--|---|
| ENTREE | Salade d'artichauts et sa julienne de chorizo <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/> | Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette <input type="checkbox"/> | Rillettes de thon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts en salade <input type="checkbox"/> | Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galantine de volaille <input type="checkbox"/> | Haricots blancs à l'aioli <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/> | Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomates cerise <input type="checkbox"/> | Jambon Serrano <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade piémontaise <input type="checkbox"/> |
| | Navarin de veau <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/> | Omelette maison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de colin sauce crevettes <input type="checkbox"/> | Colombo de poulet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe jambon fromage maison <input type="checkbox"/> | Saucisse braisée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au comté <input type="checkbox"/> | Cabillaud en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Nuggets de poulet <input type="checkbox"/> | Boules de bœuf braisées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/> | Fideua terre et mer (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rôti de porc au thym <input type="checkbox"/> |
| PLAT | Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/> | Carottes à la crème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> | Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards aux aromates <input type="checkbox"/> | Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/> | Ratatouille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO au fromage <input type="checkbox"/> | Courgettes en béchamel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boullgour <input type="checkbox"/> | Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots plats persillés <input type="checkbox"/> |
| | Gouda à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> | Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Bleu douceur <input type="checkbox"/> | Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Le carré <input type="checkbox"/> | Saint Nectaire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature sucré BIO <input type="checkbox"/> | Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Môret <input type="checkbox"/> | Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/> | Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt brassé nature <input type="checkbox"/> |
| GARNITURE | Eclair au café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/> | Crème dessert au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pommes <input type="checkbox"/> | Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/> | Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> | Entremet au fromage blanc et mvrtilles <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/> | Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/> | Tarte au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/> |
| | | | | | | | |



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

NOM :

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 3 MAI

| | LUNDI 20 : Pentecôte | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 | SAMEDI 25 | DIMANCHE 26 : Fête des Mères |
|------------------|--|--|---|---|---|---|---|
| ENTREE | Soupe du Marché <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/> | Velouté poireaux pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre à la Catalane <input type="checkbox"/> | Crème de cresson <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/> | Potage Fermier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœurs de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/> | Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz légumier <input type="checkbox"/> | Potage Jardinière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boullgour à l'orientale <input type="checkbox"/> | Soupe Paysanne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> |
| PLAT | Filer de limande meunière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Filet de dinde sauce brune <input type="checkbox"/> | Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Galette boullgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/> | Tarte aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu sauce à l'aneth <input type="checkbox"/> | Filet de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ragoût de porc <input type="checkbox"/> | Saucisse Catalane <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pintade aux abricots et romarin <input type="checkbox"/> | Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/> | Steak haché au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu façon zarzuela <input type="checkbox"/> |
| GARNITURE | Salsifis en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/> | Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fenouil persillé <input type="checkbox"/> | Chou fleur meunière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/> | Julienne de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blé pilaf <input type="checkbox"/> | Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes à la crème <input type="checkbox"/> | Brocolis persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> | Petits pois carottes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes fideua aux légumes <input type="checkbox"/> |
| FROMAGE | Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/> | Samos <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/> | Vache picon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/> | Brebicrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/> | Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> | Cantafrais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/> | Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomme noire <input type="checkbox"/> |
| DESSERT | Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> | Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan à la vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> | Liégeois café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/> | Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt brassé nature <input type="checkbox"/> | Flan au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/> | Liégeois vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/> | Petit suisse nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/> |



Viande de bœuf origine France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

Commune :