



**CIAS**  
NARBONNE RURAL  
L'accompagnement à domicile

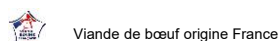
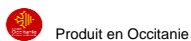
CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL  
Du lundi 20 mai 2024 Au dimanche 26 mai 2024

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"/>
FROMAGE	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"/>
	Filet 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"/>
PLAT	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"/>
	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"/>
GARNITURE	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](mailto:service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr)

NOM : .....

Commune : .....