

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 10 MAI

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1ER	DIMANCHE 2
ENTREE	Macédoine de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Tomates cerise <input type="checkbox"/> <i>ou</i>  Pâtes BIO Sombbrero <input type="checkbox"/>	 Pâté de campagne <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade Sawai (carottes, maïs, poivrons verts, ananas) <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> <i>ou</i>  Boudin noir <input type="checkbox"/>	Taboulé <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	 Pâtes BIO du pêcheur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Quiche lorraine <input type="checkbox"/>	Mousse de canard <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade Soissonnaise <input type="checkbox"/>
	Pavé de hoki à la Catalane <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte aux 3 fromages <input type="checkbox"/>	Fricassée de porc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette maison <input type="checkbox"/>	Tajine de boulettes de poulet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brandade de morue (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Courgette farcie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Calamars à la romaine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croque monsieur maison <input type="checkbox"/>	Steak haché sauce forestière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Joue de porc à la compotée d'oignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de colin au basilic <input type="checkbox"/>
PLAT	 Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Navets persillés <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Légumes couscous <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines à la tomate <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée <input type="checkbox"/>	Epinards braisés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>
	Bleu à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>	Cantal à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	 Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brebicrème <input type="checkbox"/>	 Emmental <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Vache picon <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits BIO 	Bûche de chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Mini Roitelet <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits pomme fraise <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois café <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert au caramel <input type="checkbox"/>	Tarte flan pâtissier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au chocolat <input type="checkbox"/>	Gâteau Basque <input type="checkbox"/>  <i>ou</i> Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>
	DESSERT						



Produit en Occitanie



Viande de bœuf origine France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

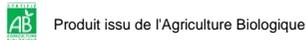
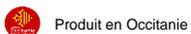
TEL : 04 68 45 59 10
Du lundi au vendredi de 7h à 14h.
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

NOM :

Commune :

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 10 MAI

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1ER	DIMANCHE 2
ENTREE	Soupe de légumes verts <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Crème de cresson <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Velouté poireaux pommes de terre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Potage Fermier <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Surimi sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Soupe du Marché <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/>
PLAT	Fricadelle de bœuf au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/>	Bourride de calamars <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/>	Cabillaud en persillade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Nuggets de blé <input type="checkbox"/>	Bolognaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Rôti de dinde sauce poivre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Dos de lieu sauce curry <input type="checkbox"/>	Galette boulgour lentilles corail sauce forestière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saumonette sauce aux câpres <input type="checkbox"/>	Filet de limande meunière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Poêlée méridionale <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz créole <input type="checkbox"/>	Chou fleur Napolitaine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Brocolis à la crème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jeunes carottes <input type="checkbox"/>	Mijoté de haricots blancs <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives braisées <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Carré frais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Edam <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Cœur de dame <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Vache picon <input type="checkbox"/>
DESSERT	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Abricots au sirop léger <input type="checkbox"/>	Flan à la vanille nappé caramel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Mousse au citron <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Poire au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <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 :