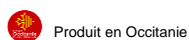


**MENU MIDI**

**MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 12 JUILLET**

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
<b>ENTREE</b>	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>	Haricots blancs ravigote <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/>	Macédoine de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cake poivrons mozzarella <input type="checkbox"/>	Rillettes de thon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tomate BIO <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème de foie <input type="checkbox"/>	Concombres en salade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Sardine au citron <input type="checkbox"/>	Rillettes du Mans <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>
<b>PLAT</b>	Pavé de hoki sauce estragon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Steak haché sauce brune <input type="checkbox"/>	Emincé de dinde au jus <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Longe de porc à la Lyonnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson meunière <input type="checkbox"/>	Poulet sauce aigre douce <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte Méditerranéenne <input type="checkbox"/>	Moules marinière <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Omelette au fromage <input type="checkbox"/>	Boules d'agneau sauce aux olives <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Croque monsieur maison <input type="checkbox"/>	Filet mignon de porc sauce miel moutarde <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu au vin blanc <input type="checkbox"/>
<b>GARNITURE</b>	Carottes vichy <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Boulgour <input type="checkbox"/>	Ratatouille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée <input type="checkbox"/>	Lentilles ménagère <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots plats persillés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Galettes de légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes BIO au basilic <input type="checkbox"/>
<b>FROMAGE</b>	Gouda à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tartare nature <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Le carré <input type="checkbox"/>	Bonbel <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
<b>DESSERT</b>	Poire au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au café <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Entremet Tiramisu <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mousse au chocolat <input type="checkbox"/>	Tarte grillée abricot <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée pomme poire BIO <input type="checkbox"/>



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)

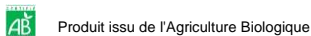
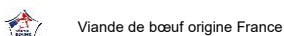
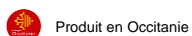
NOM : .....

Commune : .....

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 12 JUILLET

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
ENTREE	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
PLAT	Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Mortadelle <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/>	Salade Exotique <input type="checkbox"/>
	Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/>	Omelette <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce crevettes <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud Marinière <input type="checkbox"/>	Saucisse Catalane braisée <input type="checkbox"/>	Steak végétal sauce beurre blanc <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce Armoricaïne <input type="checkbox"/>	Samossas aux légumes <input type="checkbox"/>	Coquille de la mer <input type="checkbox"/>	Fricadelle de bœuf au jus <input type="checkbox"/>	Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Crêpe aux fruits de mer maison <input type="checkbox"/>
	Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Mijoté de haricots blancs <input type="checkbox"/>	Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Chou fleur persillé <input type="checkbox"/>	Fondue de poireaux <input type="checkbox"/>	Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Tomate en persillade <input type="checkbox"/>	Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Salsifis aux aromates <input type="checkbox"/>
	Saint Nectaire <input type="checkbox"/>	Samos <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Brebicrème <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/>	Cantafrais <input type="checkbox"/>	Tomme noire <input type="checkbox"/>
DESSERT	Vache picon <input type="checkbox"/>	Bleu douceur <input type="checkbox"/>	Emmental <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Saint Môret <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>
	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/>	Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Compote pomme cassis <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>
	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Purée de pommes <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/>	Fromage blanc <input type="checkbox"/>



NOM : .....

Commune : .....

TEL : 04 68 45 59 10

Du lundi au vendredi de 7h à 14h.

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