



CIAS
NARBONNE RURAL
L'accompagnement à domicile



MENU MIDI

**LUNDI 6 :
Epiphanie**

MARDI 7

MERCREDI 8

JEUDI 9

VENDREDI 10

SAMEDI 11

DIMANCHE 12

CIAS DU SIVOM NARBONNE RURAL
Du lundi 6 janvier 2025 Au dimanche 12 janvier 2025

SEMAINE 2

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 20 DECEMBRE

	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12	
ENTREE	Blancs de poireaux vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rillettes de thon <input type="checkbox"/>	1/2 pomelos <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO légumière <input type="checkbox"/>	Betteraves BIO vinaigrette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crêpe au fromage <input type="checkbox"/>	Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Mortadelle <input type="checkbox"/>	Pâté de foie <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pâtes BIO à la Grecque <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Feuilleté au chèvre <input type="checkbox"/>
PLAT	Sauté de poulet à la dijonnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Chou farci braisé <input type="checkbox"/>	Chili con Carne et Riz créole (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/>	Jambonneau sauce poivre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Escalope de volaille à la crème et champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce Crustacés <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Bœuf bourguignon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Tortilla <input type="checkbox"/>	Cassoulet (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de merlu sauce meunière citronné <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Semoule <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de carottes <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brunoise de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœurs de céleri braisés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Blé au beurre <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Julienne de légumes <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Endives persillées <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Epinards à la crème <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Edam à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Samos <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cantafrais <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Paulin <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Emmental <input type="checkbox"/>	Tomme noire à la coupe <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Pavé d'affinois <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>
DESSERT	Galette des Rois <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Crème dessert vanille <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <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> Yaourt aux fruits BIO <input type="checkbox"/>	Pêche au sirop léger <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Riz au lait <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Liégeois à la vanille <input type="checkbox"/>	Tarte au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison

NOM :

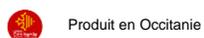
TEL : 04 68 45 59 10
Du lundi au vendredi de 7h à 14h.
MAIL : service.restauration@sivom-narbonne-rural.fr

Commune :

MENU SOIR

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 20 DECEMBRE

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
ENTREE	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Surimi mayonnaise <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Rosette <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cœur de palmier vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>
PLAT	Samossas aux légumes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haché de veau au jus <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Pavé de hoki sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cordon bleu de volaille <input type="checkbox"/>	Saucisse de Strasbourg <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Pizza jambon fromage <input type="checkbox"/>	Croque monsieur maison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poulet au jus <input type="checkbox"/>	Boudin noir à l'oignon <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Filet de limande meunière <input type="checkbox"/>	Lasagnes au saumon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jambon de Pays <input type="checkbox"/>
GARNITURE	Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Poêlée méridionale <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Brocolis béchamel <input type="checkbox"/>	Flageolets <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Salsifis fondants <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Courgettes braisées <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Ratatouille <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Jeunes carottes aux aromates <input type="checkbox"/>
FROMAGE	Tomme blanche <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Mimolette <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Brebigrème <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/>	Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Camembert <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Le carré <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>
DESSERT	Crème dessert chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Compotée de fruits maison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits pomme poire <input type="checkbox"/>	Purée de fruits pomme fraise <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Crème dessert café <input type="checkbox"/>	Bavaois au chocolat <input type="checkbox"/> <i>ou</i> Purée de fruits assortie <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