



Période du 4 septembre au 8 septembre

MAIRIE DE NARBONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre en salade Méli mélo de salades vertes	Salade de tomates Céleri râpé rémoulade	Taboulé Salade de tortis au surimi	Melon charentais Pastèque	Salade de Betteraves Chou-fleur vinaigrette
Sauté de veau aux olives △pavé fromager	Pavé de colin mariné provençale	Omelette maison et fromage râpé	Boulettes de bœuf à la provençale △quenelle nature	Filet de hoki pané et citron
Penne, saupoudré de fromage râpé	Purée de pommes de terre maison	Courgettes persillées	Haricots verts persillés	Blé aux petits légumes
Petit louis Rondelé nature	Edam Emmental	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Camembert Tomme blanche	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Liégeois au chocolat Mousse au chocolat Cocktail de Rentrée	Compote pomme-banane Compote pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte grillée aux pommes Tarte abricotine	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER				
	Les plats de substitution sont en italique : △pour les plats SANS VIANDE ■ pour les plats SANS PORC	Jus de pommes Petit louis Compote de fruits Rocher noix de coco		

Produit local et régional

Produit issu de l'agriculture biologique **Viandes d'origine française**









Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement





Période du 11 septembre au 15 septembre

MAIRIE DE NARBONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates vinaigrette terroir Radis croc sel	Roulé au fromage Crêpes aux champignons	 Carottes râpées Concombres vinaigrette	Salade verte et croûtons Duo de Choux sauce vinaigrette	Melon charentais Pastèque
  Sauté de porc au curry ■ sauté de volaille △ quenelle nature	Steak de colin sauce bourride	Gratin de macaroni au jambon	 Emincé de poulet au jus △ omelette	  Tajine d'agneau △ pavé de hoky mariné au thym
Riz pilaf	Epinards hachés à la crème	△ hoky pané & macaronis	Ratatouille	Semoule 
Fromage fondu président Six de savoie	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint Paulin Montboissier	Cotentin nature Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc et sauce à la fraise Fromage blanc sucré
Mousse au chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Flan pâtissier Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER				
	Les plats de substitution sont en italique : △ pour les plats SANS VIANDE ■ pour les plats SANS PORC	Jus de pommes Fol épi Fruit de saison Moelleux fraise		



Période du 18 septembre au 22 septembre

MAIRIE DE NARBONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Macédoine mayonnaise	 Salade de tomates Concombre et maïs vinaigrette	Céleri rémoulade Salade verte	Pastèque Melon vert	Taboulé Salade de pois chiche
 Poulet rôti △pavé fromager	 Saucisse Catalane ■ saucisse volaille △ beignets poisson	Filet de hoki sauce lombarde	  Spaghettis bolognaise & emmental râpé △omelette	Filet de limande meunière
Courgettes persillées & Blé	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés		Aubergines al pesto
Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Petit louis Fraidou	Pointe de Brie Carré de l'est	Edam Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pommes-fraise Compote de poires	Eclair au chocolat	Fromage blanc, compote de pomme banane et spéculoos Fromage blanc caramel oréo	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER				
	Les plats de substitution sont en italique : △pour les plats SANS VIANDE ■ pour les plats SANS PORC	Jus d'ananas Gouda Fruit de saison Croissant		



Période du 25 septembre au 29 septembre

MAIRIE DE NARBONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé à la catalane Salade de pommes de terre au thon	Melon jaune Pastèque	Tomates et coeur de palmier Céleri au curry	Carottes râpées Salade des Antilles	Roulade de volaille et cornichons △Œufs durs mayonnaise
Escalope de poulet au jus △ quenelle nature forestière	Boeuf bourguignon △ omelette	Cordon bleu △ pavé fromager	Filet de colin poêlé	Escalope de porc dijonnaise ■ escalope de dinde △ pavé mariné provençale
Ratatouille	Carottes Vichy & Riz créole	Pommes boulangère	Coquillettes & emmental râpé	Haricots blancs au jus
Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	Six de savoie Camembert	Saint Paulin Gouda	Cotentin nature Tartare ail et fines herbes	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de fruits Compote de pommes	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Cake au chocolat ANNIVERSAIRES	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER				
	Les plats de substitution sont en italique : △ pour les plats SANS VIANDE ■ pour les plats SANS PORC	Jus de pommes St nectaire Fruit de saison Biscuit feuilleté		

Produit local et régional

Produit issu de l'agriculture biologique **Viandes d'origine française**








Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement





Période du 2 octobre au 6 octobre

MAIRIE DE NARBONNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche Chou blanc râpé sauce vinaigrette	Salade de pois chiche Salade parmentière	 Carottes râpées et sa vinaigrette du terroir Salade verte et croûtons	Pizza au fromage Pizza royale	 Concombre en salade Radis beurre
 Sauté de veau sauce marengo △colin meunière	Filet de hoki au beurre citronné	 Poulet sauté à l'ancienne △omelette	 Steak haché de bœuf △ pavé fromager	Blancs de seiche à la sétoise
Boulgour	Brocolis saveur du jardin	Flageolets l'ail et persil	 Courgettes provençale	Riz  créole
Fromage fondu Président Rondelé nature	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Tomme blanche Pointe de Brie	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam Montboissier
Compote pomme-ananas Compote pomme-cassis	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop
GOÛTER				
	Les plats de substitution sont en italique : △pour les plats SANS VIANDE ■ pour les plats SANS PORC	Jus d'orange Camembert Compote de fruit Pain & chocolat		

 **Produit local et régional**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**  **Viandes d'origine française**

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

elior 

