elior

Menu

Du 28 avril au 02 mai 2025

Narbonne
AU COEUR DES POSSIBLES

Elementaires Narbonne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Céleri rémoulade Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec) Salade de quinoa BIO façon taboulé (tomate, poivron, jus de citron) N	Salade verte et maïs Pomelos et sucre		Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise) Salade "chouchou" BIO (chou blanc et rouge, sauce fromage blanc)
Axoa de bœuf BIO *Emincé de pois sauce basquaise*	Calamars à la Romaine	Sauté de bœuf aux olives *Semoule à l'Italienne*	FERIE	Picoussel au Cantal
Papillons BIO et Emmental râpé	Gratin du sud BIO (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel, fromage râpé)	Semoule BIO		Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots vers, petits pois, carottes)
Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO Tomme blanche		Cantal AOC Gorgonzola AOP
Compote pomme banane BIO Compote de pomme BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat Crème dessert vanille		Gâteau fraîcheur haripêche (amandes, pêches au sirop, haricots blancs) N Tarte abricotine
		GOUTER Flibustier Saint Paulin Fruit de saison Jus d'orange		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Viande de bœuf d'origine française - Viande de porc volaille agneau crues D'origine française