

Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

Ville de Toussieu



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Mâche et betteraves

Vinaigrette

Civet de porc BBC

(gingembre, miel, amandes, sauge, dou de girofle, vinaigre)

Filet de hoki
sauce miel gingembre amande

Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)

Saint Nectaire

Géliné au chocolat

LE JOUR DU

Endives aux noix

Vinaigrette

Quenelle nature sauce tomate

Chou fleur et pommes de terre
sauce mornay BIO (au fromage)

Fromage blanc,
miel et flocons d'avoine

Compote de fruits BIO

Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé)

Sauté de bœuf
marengo
(tomate, carotte oignon, ail, champignon)

Saumonnette sauce oseille

Haricots beurre HVE

Brie

Fruit BIO

Rosette et cornichons

Œufs durs mayonnaise

Brouet de poulet

Pané de blé épinards fromage

Panais, carotte, navet
et *Blé BIO*

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit ECORESPONSABLE

Chou blanc
vinaigrette

Steak de merlu sauce ciboulette

Purée de potiron

Fraidou

Taillis de fruits secs
(pudding au pain et aux fruits secs)

GOUTER

Baguette
Edam
Jus d'orange

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur