ELIOR

Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

Ville de Toussieu

TOUSSIEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade de pommes de terre à l'échalote BIO	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette	Betteraves vinaigrette Vinaigrette	Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignons)	Carottes Bio râpées Vinaigrette
Sticks (bâtonnets) végétariens	Colin mariné thym citron	Sauté de veau FR aux pruneaux *Palet coco curry*	Hachis à la bolognaise (bœuf haché, carottes, tomates) *Brandade pommes de terre haricots blanc DURABLE (colin, saumon, thym, crème)*	Hoki pané et citron
Chou-fleur béchamel BIO	Lentilles Bio au jus	Mélange 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	(PLAT COMPLET)	Haricots beurre ciboulette
Fromage frais aux fruits	Gouda BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt nature et sucre
Fruit ECORESPONSABLE	Flan nappé au caramel	Fruit	Fruit BIO	Cake au Miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER Gaufre pâtissière Lait Compote pomme fraise	GOUTER	GOUTER

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
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL" 45