ELIOR

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

Ville de Toussieu

TOUSSIEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Pomelos et sucre	Salade de riz à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade coleslaw rouge (carottes Bio et chou rouge Bio râpé mayonnaise)	Endives aux pommes Vinaigrette	Taboulé BIO
Omelette Fraiche BIO	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) *Pavé de colin aux herbes*	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) *Cube de saumon sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)*	Rôti de dinde au jus *Colin mariné Thym Citron*	Accras de morue
Polenta crémeuse à la patate douce *Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)*	Carottes Bio Vichy	Semoule à la méditerranéenne BIO (ail, oignon, thym, romarin)	Petits pois BIO	Haricots beurre à l'ail
Edam BIO	Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé BIO à la banane	Fromage fondu Président	Camembert
Gélifié au chocolat	Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme vanille	Gâteau rond à la rhubarbe	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Gaufre pâtissière Lait Compote pomme banane		

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL" 50