ELIOR

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

Ville de Toussieu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)	Salade de lentilles BIO	**Salade de mâche, betteraves, saumon fumé et dés de brebis** **Vinaigrette**	Carottes Bio râpées Vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomates)		Rôti de veau LR sauce estragon	**Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges** **(cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)**	
Colin meunière	Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf IGP (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	*Œufs brouillés*	***Pavé de merlu sauce sauce Noël aux canneberges*** ***(cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)***	enne sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) PLAT DURABLE
Epinards et pommes de terre béchamel		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	***Pommes pallassons***	
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Brie	**Entremets croustillant chocolat**	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit BIO	Purée pomme abricot	Fruit BIO	**Friandise au chocolat**	Compote pomme banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Baguette et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre Jus de pommes		

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" 51