ELIOR

Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

Ville de Toussieu

TOUSSIEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Salade "choubidou" (chou rouge Bio, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)	Potage essaü (aux lentilles)	Carottes Bio râpées vinaigrette	Taboulé BIO
Lasagnes à la bolognaise (PLAT COMPLET)	Pavé de merlu sauce rougail (oignons, tomates, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)	Escalope de poulet au jus *Limande meunière*	Rôti de veau LR sauce hongroise (oignons, ail, champignons, piment doux, tomates) *Quenelles natures hongroise*	Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, piment fort, anis vert)
Lasagnes ricotta épinards (PLAT COMPLET)	*Riz IGP et chou romanesco*	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Petits pois	Haricots verts HVE
Fromage frais aux fruits BIO	Tomme croûte fleurie	Fraidou	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre
Fruit ECORESPONSABLE	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau au caramel beurre salé	Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pomme		

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" 47