ELIOR Vacances

Menu

Du 19 au 23 Octobre 2026

Toussieu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Concombres vinaigrette Vinaigrette nature	Potage aux courgettes BIO	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)	Sandwich club thon crudités Chips Portion gouda 30g Compote à boire Banane	Carottes râpées Vinaigrette échalote
Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique (sauce soja, vinaigre, gingembre, brunoise de carotte et de courgette)	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) *Galette espagnole*	Filet de hoki sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)		Aiguillettes de colin pané
	Carottes et pommes de terre quartiers	Chou romanesco		Petits pois BIO
Petit moulé nature	Fromage frais aux fruits BIO	Tomme croûte fleurie		Edam BIO
Crème dessert à la vanille CE	Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO		Gâteau amandes poire marron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit	Pompon cacao Lait Compote pomme abricot	Madeleines longues Yaourt aromatisé Jus multifruits	Compote à boire, barre céréale, briquette jus de fruit	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit

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"*