ELIOR

Vacances Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

Ville de Toussieu — TOUSSIEU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				FERIE
Potage potiron BIO	Endives aux pommes Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Chou rouge Bio râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) LE JOUR DU Végé		
Sauté de bœuf sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs) *Quenelles de brochet sauce mornay (béchamel au fromage)*	Colin au crumble de pain d'épices	Gâteau d'œufs BIO sauce tomate		
Brocolis BIO *Semoule BIO*	Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petits pois, haricots verts)	Riz IGP pilaf Haricots beurre HVE		
Cantal	Camembert	Petit moulé nature		
Fruit ECORESPONSABLE	Crème dessert vanille CE	Cake aux marrons et sauce chocolat		
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et miel Lait Compote de pomme		

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" 52