ELIOR

Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

Ville de Toussieu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Potage de légumes BIO	Cœur de laitue et maïs Vinaigrette	Salade de riz BIO niçoise (riz, tomates, olives noires, haricots verts)	Salade verte	Céleri Bio rémoulade
Colin meunière et citron	Sauté de bœuf LR sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) *Bouchées butternut lentille corail*	Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO	Cheeseburger ou fishburger	Moules sauce basilic
Pommes de terre BIO et Epinards hachés BIO béchamel	Haricots blanc Bio à la tomate	Brocolis	Pommes campagnardes	Coquillettes aux petits légumes (haricots verts, petits pois, navet, carotte)
Camembert	Petit moulé nature	Edam BIO	Milk shake Fraise vanille Galette Saint Michel	Fromage frais Bio nature et sucre
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot BIO	Fruit		Eclair chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus de pommes		

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" 48