ELIOR Vacances

Menu

Du 26 au 30 Octobre 2026

Toussieu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Concombres vinaigrette Vinaigrette	Sandwich club œuf emmental Chips Yaourt à boire Compote à boire Pomme golden ou bicolore 1 eau 50 cl	Salami et cornichons Tarte au fromage pour les S/Viande	Endives aux pommes Vinaigrette	HALLOWEEN **Velouté carotte lentilles corail**
Sauté de porc **CE2** sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme) ** Sauté de dinde BBC sauce Vallée d'Auge* *Filet de hoki sauce Vallée d'Auge* *(Oignons, ail, champignons, crème, jus de pomme)*		Escalope de dinde LR sauce haricots rouges *Steak de colin sauce waterzoi* *(Julienne de légumes oignons poireaux ail crème)*	Rôti de bœuf LR sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon) *Omelette*	**Tortis sauce potiron ail et fines herbes (potiron, haricot blanc, oignon, ciboulette, ail, crème)**
Polenta crémeuse à la carotte BIO *(Blé pour l'option végé)*		Brocolis *Blé pilaf BIO*	Haricots verts BIO	
Fraidou		Cantal	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	**Fromage blanc à la mandarine**
Compote pomme ananas		Fruit BIO	Cake aux pralines roses	**Paillolines** OU **Galettes Saint Michel**
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	petit pain au lait, lait fraise, compote à boire	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande 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"*