ELIOR

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

Ville de Toussieu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de farfalles à la catalane (oignon, poivrons tricolores,olive, tomate)	Laitue iceberg et croûtons	Carottes Bio râpées	Macédoine mayonnaise	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Vinaigrette	Vinaigrette			Vinaigrette
Sauté de porc LR sauce pain d'épices	Haricots rouges BIO sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) (PLAT COMPLET)	Merlu sauce crème	Rôti de bœuf LR et jus	Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, ail, julienne, oignon)
Filet de hoki sauce carotte citron anis		Blé BIO safrané	*Colin mariné thym citron*	
Haricots verts à l'ail		Choux romanesco	Purée de pommes de terre	Potiron béchamel
Yaourt nature et sucre	Fraidou	Brie	Cantal AOC	Fromage frais aux fruits
Fruit BIO	Compote de pommes BIO	Crème dessert au caramel	Fruit BIO	Cake au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Baguette et confiture de fraise Yaourt aromatisé Fruits		

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" 49