ELIOR

Menu

Du 07 au 11 décembre 2026

BONS EN CHABLAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)		
		Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)		
		Bouchées azuki sauce tomate *(haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)*		
		Semoule à la méditerranéenne BIO (ail, oignon, thym, romarin)		
		Yaourt aromatisé BIO à la banane		
		Fruit BIO		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé nature Jus d'orange	Gaufre pâtissière Lait Coupelle compote pomme banane BIO	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et confiture d'abricot Lait Coupelle compote de pomme

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
HVE *Haute valeur environnementale*

CE2 *Certification environnementale niveau 2*
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

CE *Issu du Commerce Equitable*
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
ECORESPONSABLE

Viande d'origine Française
Production locale