ELIOR

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

BONS EN CHABLAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de lentilles BIO		
		Rôti de veau LR sauce estragon		
		Œufs brouillés		
		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)		
		Brie BIO		
		Fruit BIO		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain d'épices Lait Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé Fruit	Brioche et confiture de fraise Fromage blanc BIO nature et sucre Briquette jus de pommes	Baguette Fraidou Fruit	Madeleines longues Lait Coupelle compote pomme ananas

Produit BIO — *Appellation d'Origine Protégée* — *Pêche responsable* — *Spécialité du chef* — *Viande d'origine Française*

Label Rouge — *Indication Géographique Protégée* — *Viande racée* — *Nouvelle recette* — *Production locale*

Issu des régions ultra-périphériques — *Appellation d'Origine Contrôlée* — *Bleu Blanc Cœur* — *Plat durable*

HVE *Haute valeur environnementale* — ***CE2*** *Certification environnementale niveau 2* — ***CE*** *Issu du Commerce Equitable* — *ECORESPONSABLE*