ELIOR

Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

BONS EN CHABLAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	Carottes râpées BIO Vinaigrette au confit d'agrumes		
		Cubes de colin au curry		
		Blé BIO safrané		
		Brie BIO		
		Crème dessert au caramel		

	Produit BIO		*Appellation d'Origine Protégée*		*Pêche responsable*		*Spécialité du chef*		*Viande d'origine Française*
	Label Rouge		*Indication Géographique Protégée*		*Viande racée*	N	*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*		

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette	Madeleine	Barre bretonne	Petit moelleux au citron	Baguette et miel
Pavé demi-sel	Lait	Yaourt nature BIO et sucre	Lait	Fromage frais nature et sucre
Coupelle purée pomme abricot	Fruit	Fruit BIO	Jus multifruits	Fruit