



Chez Elior,  
on cultive le local



Les Semaines du Mangeons Local  
en restauration collective  
du 4 au 18 novembre 2024  
en Auvergne-Rhône-Alpes

1ère  
édition



Organisé par



En partenariat avec la démarche régionale  
**MA RÉGION, SES TERROIRS**  
Programme d'actions soutenu par la Région



Participants de l'opération



Producteur partenaire de porc HVE (74)



Producteur partenaire de légumes HVE (38)



Producteur partenaire de fromages BIO (42)



Producteur partenaire de champignons BIO (38)



Partenaire éleveur bovins  
HVE (38)



Producteur partenaire de  
volailles fermières (01)

A bowl of lentil soup with vegetables on a woven placemat. The soup is served in a light blue ceramic bowl and contains green lentils, diced yellow and red bell peppers, and a garnish of fresh green herbs. The bowl sits on a light-colored, woven placemat. In the background, there are fresh vegetables including green beans and carrots. A silver fork is visible on the left side of the frame.

**Crackers et rillettes de pleurotes** issues du producteur *Champiloop* (38) pour le RIE Champs de l'Etoile à Grenoble.

**Yaourt nature sur lit d'abricot** de la *Ferme du Valentin* (26) pour les enfants de la Ville de Montélimar.

**Sauté de bœuf** de chez *Carrel* (38), sauce pain d'épice pour les enfants de la Ville de Montélimar.

**Salade de haricots blancs** issus de notre *Légumerie Rhône-Saône Légumes* (69) pour les enfants de la Ville de Lyon.

**Sauté de porc** issu de la *Ferme de Challonges* (74) sauce Amérique pour les élèves de la Ville de Thonon.

**Tarte aux pommes** issues du producteur *Potager du Château* (42), pour les élèves des collèges de la Métropole de Lyon.