

Menus du Midi

du 25 septembre au 1er octobre 2023

Lundi

Salade de coleslaw
Paëlla au **poisson label MSC**
Verchicors de **chez Vercors Lait**
Mousse au chocolat
Alternatif : Paëlla végétarienne

Mardi

Salade verte HVE de l'Isère
Saucisson cuit de **chez Carrel**
Pommes de terre HVE vapeur (38)
sauce fromage blanc & herbes
Compote
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade Vénitienne
Sauté de veau **français TRADITION**
Choux de Bruxelles au jus
Fromage blanc aux fruits
Mirabelle
Alternatif : Feuilleté au chèvre

Jeudi

Betteraves
Steak haché de Convivial au jus
Pâtes fraîches de Saint Jean
Yaourt
Fruit
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Vendredi

Salade de lentilles
Emincé de bœuf **de chez Carrel**
Flan de **courgettes label HVE**
Petit suisse aux fruits
Gâteau au yaourt **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Gnocchis poêlés

Samedi

Céleri en rémoulade
Raviolis à l'ail des ours
de Saint Jean
Fromage
Mousse à la crème de marrons

Dimanche

Fond d'artichaut & macédoine
Coq au vin **français TRADITION**
Gratin de **ravioles IGP**
Fromage
Tarte aux fruits de **l'Etape Gourmande**
Alternatif : Poivron farci végétal

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menus
TRADITION
de notre
enfance

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Producteur de
pommes de terre, blé,
maïs, colza et orge.*



Thomas Bougé Lavigne
à Gillonnay dans la plaine de la bièvre l'Isère.





GUILLAUD
Traiteur

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

25/09/2023

Diabétique

30/09/2023
Midi

Soir

LUNDI 25/09/23	Salade coleslaw Paëlla au poisson Epinards branches à la crème Verchicors Mousse cacao sans sucre	Taboulé (150 gr) Haut de cuisse de poulet Ratatouille Petit suisse nature Fruit
MARDI 26/09/23	Salade verte Sauté de porc au jus Pommes de terre vapeur et carotte Fromage blanc nature Compote	Salade marco polo (150 gr) Mousseline de truite Côtes de blettes provençale Fromage Fruit
MERCREDI 27/09/23	Salade vénitienne (150 gr) Sauté de veau Choux de Bruxelles au jus Fromage blanc nature Mirabelle	Salade coleslaw Tomate farcie Cœur de blé Fromage Compote
JEUDI 28/09/23	Betteraves Steak haché au jus Pâtes fraîches et haricots verts Yaourt nature Fruit	Salade verte Rôti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Fromage Compote
VENDREDI 29/09/23	Salade de lentilles (150 gr) Emincé de bœuf au paprika Flan de courgettes Petit suisse nature Fruit	Carottes râpées Boudin grillé Purée de pommes de terre Fromage Salade de fruits
SAMEDI 30/09/23	Celerei vinaigrette Raviolis farcis à l'ail des ours Fromage Cake sans sucre	Salade marocaine (150 gr) Tajine d'agneau et ses légumes Fromage blanc nature Mousse praliné sans sucre
DIMANCHE 01/10/23	Fond artichaut / macédoine Coq au vin Gratin de ravioles Fromage Crème brûlée sans sucre	Salade de jeunes pousses Chili con carné Riz Faisselle Fruit

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.