

Menus du Midi

du 2 au 8 octobre 2023

Lundi

Salade de **tomates HVE de l'Isère**
Saucisse grillée **de chez Carrel**
Haricots blancs à la tomate
Yaourt à la myrtille de **la ferme Collet**
Madeleine
Alternatif : Rösties aux légumes

Mardi

Macédoine
Sauté de porc de **chez Carrel** au miel et moutarde
Semoule
Saint Marcellin IGP
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Tomate farcie végétale

Mercredi

Céleri rémoulade
Blanquette de veau **français**
à l'ancienne & Riz
Petit suisse
Gâteau à la noisette **Etape Gourmande**
Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu
Hachis parmentier **boeuf de Carrel & pommes de terre HVE (38)**
Fromage blanc
Pomme label HVE Fruitiers Dauphinois
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Vendredi

Salade de crozets **de Savoie**
Poisson label MSC meunière
Epinards en béchamel
Brique **d'Auvergne**
Fruit
Alternatif : Oeufs durs

Samedi

Salade de chou rouge
Tripes **de Carrel** à la mode de Caen
Pommes de terre vapeur **(38)**
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Galette de légumes

Dimanche

Salade de pâtes
Confit de canard **français**
Navets au jus
Faisselle
Baba au rhum de l'Etape Gourmande
Alternatif : Aiguillettes de blé

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 »)



Pâtisseries
LOCALES
salées &
sucrées

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Pains, viennoiseries,
pâtisseries salées et
sucrées.*



02/10/2023

Diabétique

08/10/2023

Midi

Soir

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

LUNDI 02/10/23	Salade de tomates Sauté de porc au jus Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Fruit	Salade risoni (150 gr) Steak haché sauce aigre douce Haricots verts Fromage Compote
MARDI 03/10/23	Macédoine Sauté de porc à la moutarde Semoule et gratin de chou fleur Saint Marcellin Poire	Salade du pêcheur (150 gr) Cuisse de poulet Champignons à la crème Yaourt nature Fruit
MERCREDI 04/10/23	Celeri vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz et ratatouille Petit suisse nature Cake sans sucre	Salade de lentilles (150 gr) Filet de truite Fondue de poireaux au curry Fromage Compote
JEUDI 05/10/23	Salade verte Hachis parmentier Navets au jus Fromage blanc nature Pomme	Carottes râpées Sauté de porc aux chataignes Petits pois aux oignons et courgettes gratinées Fromage Mousse cacao sans sucre
VENDREDI 06/10/23	Salade de crozets (150 gr) Poisson vapeur et citron Epinards béchamel Brique d'Auvergne Fruit	Salade verte et poulet Croque chèvre noix Salsifis persillés Yaourt nature Compote
SAMEDI 07/10/23	Salade de chou rouge Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur et champignons Fromage Compote	Pamplemousse Risotto poulet Champignons persillés Fromage blanc nature Fruit
DIMANCHE 08/10/23	Salade de pâtes (150 gr) Confit de canard Navets au jus Faisselle Far breton sans sucre	Radis Pizza au fromage Courgettes ail et persil Fromage Compote

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.