

Menus du Midi

du 9 au 15 octobre 2023

Lundi

Salade verte HVE de l'Isère
Rougail saucisse **de chez Carrel**
Riz
Fromage blanc
Ananas au sirop
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Mardi

Tarte butternut & comté **de Rives**
Haut de cuisse de **poulet région**
Gratin de **courgettes HVE** au fromage
Tomme de montagnes
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Pois chiches à la tomate

Mercredi

Carottes râpées
Calamars à la Romaine
Cœur de blé niçois
Tomme **de Quincieu à Panossas**
Flan à la vanille
Alternatif : Beignets de fromage

Jeudi

Mâche
Boulettes de bœuf **de chez Carrel**
Nouilles chinoises
Yaourt
Raisin
Alternatif : Boulettes végétales

Vendredi

Salade de pâtes
Cœur de **merlu label MSC** au citron
Haricots verts
Carré de l'Est
Cake à la praline de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pavé végétal

Samedi

Salade de champignons
Rôti de porc à la diable
Gratin dauphinois
Yaourt
Fruit
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Dimanche

Salade verte
Langue de bœuf **française** sauce charcutière
& Tagliatelles (26)
Fromage
Tartelette bourdaloue **Gourmande**
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

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 »)



Fruits
LOCAUX
poires &
pommes

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Producteur de poires,
pommes, abricots et
céréales.*



Les Tilleuls, Romain Vallet
à Moras-en-Valloire dans la Drôme.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com





GUILLAUD
Traiteur

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

09/10/2023

Diabétique

15/10/2023

Midi

Soir

LUNDI 09/10/23	Salade verte Sauté de porc sauce provençale Riz et carottes à l'ail Fromage blanc nature Compote	Salade de lentilles petits pois (150 g) Sauté de bœuf aux olives Côtes de blettes provençales Fromage Fruit
MARDI 10/10/23	Tarte butternut comté Haut de cuisse de poulet Gratin de courgettes au fromage Tomme de montagnes Poire	Macédoine Gratin de ravioles au saumon Fromage blanc nature Salade de fruits
MERCREDI 11/10/23	Carottes râpées Filet de poisson sauce citron Cœur de blé et ratatouille Tomme d'Isère Mousse vanille sans sucre	Salade verte Filet de porc au jus Gratin de pommes de terre Fromage Flan coco sans sucre
JEUDI 12/10/23	Mâche Boulettes de bœuf aux oignons Noodles chinois et chou fleur béchamel Yaourt nature Raisin	Taboulé (150 gr) Filet de poulet Salsifis persillés Fromage Compote
VENDREDI 13/10/23	Salade de pâtes (150 gr) Cœur de merlu au citron Haricots verts Carré de l'Est Cake pommes sans sucre	Salade verte Gratin de gnocchis au reblochon Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 14/10/23	Salade de champignons Rôti de porc à la diable Gratin dauphinois et champignons Yaourt nature Fruit	Salade de museau de bœuf Omelette au fromage Ratatouille Fromage Cake nature sans sucre
DIMANCHE 15/10/23	Salade verte Langue de bœuf sauce charcutière Tagliatelles et poêlée de légumes Fromage Mousse pêche poire sans sucre	Aspic Cuisse de pintade Gratin de potimarron et semoule 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.