Menus du 22 au 28 avril 2024

MIDI

Pommes de terre de l'Isère

Lundi

Pamplemousse
Saucisse **de chez Carrel**
Courgettes HVE à la tomate
Camembert
Tarte normande **Gourmande**
Alternatif : Omelette

Mardi

Salade de coleslaw
Poisson MSC aux céréales
Haricots verts
Fromage blanc aux fruits
Fruit
Alternatif : Pavé aux céréales

Mercredi

Macédoine
Sauté de volaille **française** sauce aigre douce & coquillettes
Brique du **Vercors**
Pomme HVE de l'Isère
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu
Gratin de **pommes de terre HVE** façon parmentier **boeuf régional**
Buchette
Mousse au chocolat
Alternatif : Parmentier végétal

Vendredi

Menu ALTERNATIF

Salade petits pois lentilles
Quenelles à la tomate & champignons
Flan de **courgettes HVE**
Yaourt
Compote

Samedi

Salade d'endives
Rognons sauce madère
Ecrasé de **pommes de terre HVE**
Fromage
Fruit
Alternatif : Tomate farcie végétale

Dimanche

Salade de chou
Cuisse de pintade **française** au cidre
Polenta crémeuse
Faisselle
Crème à la chartreuse **Gourmande**
Alternatif : Crêpe au fromage

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 »

Les pommes de terre de Gillonnay HVE pour la cuisine de nos Chefs.

Menus du 22 au 28 avril 2024

GUILLAUD Traiteur

Menu **Saveurs** Asiatique

Collation

Lundi

Calamars farcis
Yaourt
Fruit

Mardi

Nems
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**
Donut's

Mercredi

Pizza Royale
Fromage
Compote

Jeudi

Menu ASIATIQUE

Riz cantonais
Fromage blanc vanillé
Litchis au sirop

Vendredi

Gratin de **ravioles IGP au saumon label MSC**
Fromage
Clafoutis cerises **Gourmand**

Samedi

Fenouil braisé
Petit suisse aux fruits
Compote de poire

Dimanche

Croisillon champignons
Fromage
Fruit

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 »

Le porc au caramel est un mélange sucré salé *avec le* Nuoc-mâm.

Menus DIABETIQUE 22/04/2024 – 28/04/2024

MIDI

Lundi	Pamplemousse Rôti de porc au jus Courgettes à la tomate et cœur de blé Camembert Compote
Mardi	Salade coleslaw Poisson aux cérales Haricots verts et gratin dauphinois Fromage blanc nature Fruit
Mercredi	Macédoine Sauté de volaille au jus Coquillettes et carottes aux oignons Brique du Vercors Pomme
Jeudi	Salade verte Gratin de pommes de terre façon parmentier Epinards béchamel Buchette Mousse cacao sans sucre
Vendredi	Salade petits pois / lentilles (150 gr) Quenelles sauce tomate / champignons Flan de courgettes Yaourt nature Compote
Samedi	Salade endives Rognons sauce madère Ecrasé de pommes de terre et brocolis persillé Fromage Fruit
Dimanche	Salade de chou Cuisse de pintade au cidre Polenta crémeuse et poêlée de champignons Faisselle Mousse café sans sucre

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

Menus DIABETIQUE 22/04/2024 – 28/04/2024

SOIR

Lundi	Salade de lentilles aux petits légumes (150 gr) Filet de poisson sauce citron Ratatouille Yaourt nature Fruit
Mardi	Carottes râpées Pizza royale Salade de pommes de terre rosa (150 gr) Yaourt nature Compote
Mercredi	Salade verte Paëlla Ratatouille Fromage Compote
Jeudi	Taboulé (150 gr) Sauté de porc aux herbes Flan de légumes Fromage blanc nature Litchis au sirop
Vendredi	Celeri vinaigrette Gratin de ravioles au saumon Haricots beurre Fromage Fruit
Samedi	Salade risoni (150 gr) Cuisse de poulet au thym Fenouil braisé Petit suisse nature Compote de poire
Dimanche	Potage de légumes Moules marinières Tagliatelles et haricots verts Fromage Fruit

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