

# Menus du 6 au 12 mai 2024

## Midi

Lundi

### Salade verte HVE de Jarciou

Rougail saucisse français  
Riz  
Yaourt  
Compote

Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mardi

Salade de perles légumières  
Boulettes de bœuf régional au jus  
Chou-fleur en béchamel  
**Carré du Trièves HVE (38)**  
Orange

Alternatif : Boulettes végétales

Mercredi

**Carottes HVE râpées**  
Boudin blanc sauce au curry  
Rösties de pommes de terre  
Fromage blanc  
Crème dessert au chocolat

Alternatif : Curry de pois chiches

Jeudi

Menu **ALTERNATIF**

Terrine de **poisson MSC**  
Choucroute  
et sa charcuterie française  
Saint Agur  
Crème à la Chartreuse

Alternatif : Terrine de légumes Tortilla Chou vert

Vendredi

Betteraves  
Pennes à la Bolognaise  
Egréné de boeuf régional  
Camembert  
**Pomme label HVE**

Alternatif : Penne sauce lentilles corail

Samedi

Taboulé  
Sauté de volaille française moutardé  
Beignets de légumes  
Fromage blanc  
Mousse au chocolat

Alternatif : Lentilles sauce dijonnaise

Dimanche

Terrine de légumes  
Cuisse de canard française confite  
Pommes duchesses  
Faisselle  
Eclair au chocolat

Alternatif : Flageolets

Menu  
**ALSACIEN &  
dauphinois**

ZOOM  
sur nos

partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
légumes de saison  
HVE : courgettes,  
carottes,  
betteraves,  
potimarron...



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Les Jardins de Corneysins,  
Denis Chardon  
à Saint Prim dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus du 6 au 12 mai 2024

## Collation

Lundi

Haricots verts  
Fromage  
Kiwi label HVE

Mardi

Pâtes aux fruits de mer  
Yaourt aux fruits  
Madeleine

Mercredi

Quiche au fromage de Rives  
Fromage  
Compote

Jeudi

Ratatouille  
Yaourt  
Fruit

Vendredi

Tomates farcies  
Petit suisse aux fruits  
Liégeois à la vanille

Samedi

Terrine de campagne de chez Carrel  
Fromage  
Pruneaux au sirop

Dimanche

Croque Chèvre-noix Gourmand  
Fromage  
Fruit



Menu  
**ALSACIEN &  
dauphinois**

# ZOOM

## sur nos

## partenaires

# LOCAUX

Producteur de  
légumes de saison  
HVE : courgettes,  
carottes,  
betteraves,  
potimarron...



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Les Jardins de Corneysins,  
Denis Chardon  
à Saint Prim dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



06/05/2024

Diabétique

12/05/2024

Midi

Soir

LUNDI 06/05/24	Salade verte Rougail saucisse Riz et brocolis sautés Yaourt nature Compote	Taboulé (150 gr) Filet de poulet Haricots verts Fromage Kiwi
MARDI 07/05/24	Salade de perles légumières (150 gr) Boulettes de bœuf au jus Chou fleur béchamel Carré du Trièves Orange	Potage de légumes Pâtes aux fruits de mer Epinards béchamel Yaourt nature Compote
MERCREDI 08/05/24	Carottes râpées Boudin blanc sauce curry Pommes de terre vapeur et flan de légumes Fromage blanc nature Fruit	Salade verte Quiche au fromage  Ratatouille  Fromage Compote
JEUDI 09/05/24	Terrine de poisson Escalope de porc au jus Chou vert et pommes de terre vapeur Saint Agur Mousse café sans sucre	Macédoine de légumes Tomate farcie  Riz  Yaourt nature Fruit
VENDREDI 10/05/24	Betteraves Sauce bolognaise  Pennes et haricots verts  Camembert Pomme	Celeri vinaigrette Cuisse de poulet au jus Semoule et champignons à la crème Petit suisse nature Compote
SAMEDI 11/05/24	Taboulé (150 gr) Sauté de volaille à la moutarde  Poêlée de légumes  Fromage blanc nature Mousse cacao sans sucre	Terrine de campagne Croque chèvre noix Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage Fruit
DIMANCHE 12/05/24	Terrine de légumes  Cuisse de canard confite  Pommes de terre vapeur et poêlée de champignons Faisselle Far breton sans sucre	Champignons à la grecque  Filet de poisson sauce crustacés  Pavé de polente et courgettes sautées Fromage Fruit

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.