



Menus du 13 au 19 mai 2024

MIDI

Lundi

Salade verte HVE de Jarcieu
Saucisse du Nord Isère
Ecrasé de pommes de terre HVE
Yaourt nature de chez Collet
Flan à la vanille

Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Salade de lentilles & ciboulette
Daube régionale à la Provençale
Brocolis à la crème
Bournette du Vercors
Pomme label HVE

Alternatif : Mini-quenelles à la provençale

Mercredi

Spécial MOUSSAKA

Salade de coleslaw
Moussaka
Fromage
Mousse à la crème de marrons

Alternatif : Omelette, Aubergines à la tomate

Jeudi

Tomates HVE de la Coccinelle
Filet de poulet français au jus
Blé
Fromage blanc
Compote

Alternatif : Dahl de lentilles

Vendredi

Carottes HVE (38) râpées
Tripes à la tomate
Pommes de terre HVE vapeur
Petit suisse
Cake aux pépites de chocolat

Alternatif : Tomate farcie végétale

Samedi

Salade de pépinettes
Escalope viennoise française
Ratatouille
Fromage blanc à la vanille
Fraises HVE de Bougé-Chambalud

Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Fond d'artichaut & macédoine
Mousseline de truite de Murgat
Tagliatelles de Saint Jean
Fromage
Chou à la crème Gourmand

Alternatif : Blanquette de légumes



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.



Dessert
fraises
samedi

ZOOM
sur un de
nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.



Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.

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

Collation

Lundi

Salsifis à la crème
Fromage
Fruit

Mardi

Pâtes à la carbonara
viande française
Fromage blanc aux fruits
Poire au sirop

Mercredi

Légumes Tajine
Petit suisse
Brownie de l'Etape Gourmande

Jeudi

Croque-monsieur **de l'Etape Gourmande**
Fromage
Fruit

Vendredi

Pâté en croûte **français**
Fromage
Ile flottante

Samedi

Gratin de **pommes de terre label HVE**
au **Saint-Marcellin IGP**
Fromage
Compote

Dimanche

Pizza royale de Rives
Fromage blanc
Crème dessert



Menu
oriental
mercredi

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.



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.



Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.

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



13/05/2024

Diabétique

19/05/2024

Midi

Soir

	Midi	Soir
LUNDI 13/05/24	Salade verte Sauté de porc aux herbes Ecrasé de pommes de terre et tian de légumes Yaourt nature de chez Collet Crème brûlée sans sucre	Maquereau Filet de volaille au jus Salsifis à la crème et riz Fromage Fruit
MARDI 14/05/24	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Daube provençale Brocolis à la crème Bournette du Vercors Pomme	Terrine de légumes Escalope de porc aux oignons Pâtes et ratatouille Fromage blanc nature Compote
MERCREDI 15/05/24	Salade de pâtes napolitane (150 gr) Moussaka Fromage Mousse praliné sans sucre	Salade marocaine (105 gr) Tajine de poisson et ses légumes Petit suisse nature Fruit
JEUDI 16/05/24	Tomates Filet de poulet au jus Blé et flan de courgettes Fromage blanc nature Compote	Taboulé (150 gr) Croque monsieur Haricots verts Fromage Fruit
VENDREDI 17/05/24	Carottes râpées Tripes à la tomate Pommes de terre vapeur et épinards béchamel Petit suisse nature Cake citron sans sucre	Champignons à la grecque Jambon braisé sauce madère Pâtes et brocolis Fromage Compote
SAMEDI 18/05/24	Salade de pépinites (150 gr) Escalope de dinde au jus Ratatouille Fromage blanc nature Fraises	Œufs durs Gratin de pommes de terre au St Marcellin Haricots beurre persillés Fromage Compote
DIMANCHE 19/05/24	Fond artichaut macédoine Mousseline de truite Tagliatelles et poêlée de légumes Fromage Flan coco sans sucre	Salade verte Pizza royale Salade de lentilles (150 gr) Fromage blanc nature 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.