

# Menus du 20 au 26 mai 2024

## MIDI

Lundi

Asperges  
Sauté de veau français marengo  
Pommes rösties  
Faisselle  
Crème aux œufs

Alternatif : Mogettes à la tomate

Mardi

Salade de pépinettes au **thon MSC**  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Petit suisse  
**Kiwi label HVE**

Alternatif : Salade de pépinettes, Pavé fromager

Mercredi

Salade de coleslaw  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Epinards en béchamel  
Camembert  
Mousse au chocolat

Alternatif : Oeufs durs

Jeudi

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Lasagnes à la bolognaise  
viande française  
Pavé d'affinois  
Compote de poires

Alternatif : Lasagnes de légumes

Vendredi

Salade de tomates  
Filet de poulet français aux herbes  
Gratin dauphinois  
Fromage blanc  
**Pomme label HVE**

Alternatif : Lentilles au jus

Samedi

Champignons à la grecque  
Bif de foie français persillé  
Purée de **pommes de terre HVE**  
Fromage  
**Fraises label HVE de l'Isère**

Alternatif : Courgette farcie végétale

Dimanche

Menu pour **MAMAN**

Radis  
**Saumonette MSC** à la crème  
Tomates à la Provençale  
& pommes duchesses  
Fromage blanc  
Entremet aux fruits gourmands

Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



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.



L'Etape Gourmande,  
à La-Côte-Saint-André dans l'Isère.

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

Menu  
Spécial  
**MAMAN**

ZOOM  
sur nos

partenaires  
**LOCAUX**

Production du pain,  
pâtisseries salées  
et sucrées.



# Menus du 20 au 26 mai 2024

## Collation

Lundi

Salade de cervelas  
Fromage  
Crêpe au chocolat

Mardi

Feuilleté au fromage  
Fromage  
Baba au sirop de l'Etape Gourmande

Mercredi

Beignets de légumes  
Yaourt  
Fruit

Jeudi

Quiche au poulet & **ravioles IGP gourmande**  
Fromage blanc à la vanille  
Madeleine

Vendredi

Mini-quenelles & fruits de mer  
Fromage  
Fruit

Samedi

Fenouil braisé  
Fromage blanc  
Crème au caramel

Dimanche

Taboulé  
Fromage  
Compote

Menu  
Spécial  
**MAMAN**

ZOOM

sur nos

partenaires

**LOCAUX**

Production du pain,  
pâtisseries salées  
et sucrées.



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.



L'Etape Gourmande,  
à La-Côte-Saint-André dans l'Isère.

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



20/05/2024

Diabétique

26/05/2024

Midi

Soir

	Midi	Soir
LUNDI 20/05/24	Asperges Sauté de veau marenco Pommes de terre vapeur et poêlée de légumes Faisselle  Crème brûlée sans sucre	Salade verte Tarte au fromage Salade de lentilles  Fromage  Fruit
MARDI 21/05/24	Salade de pépinettes au thon (150 gr) Filet de volaille au jus  Ratatouille  Petit suisse nature Kiwi	Carottes râpées  Omelette Tagliatelles et poêlée de champignons Fromage Compote
MERCREDI 22/05/24	Chou blanc vinaigrette Filet de poisson vapeur Epinards béchamel et pommes de terre vapeur Camembert Mousse cacao sans sucre	Betteraves Jambon braisé sauce madère  Riz et poêlée de légumes  Yaourt nature Fruit
JEUDI 23/05/24	Salade verte Lasagnes bolognaise Haricots verts Pavé affinois Compote de poire	Salade cœur de blé (150 gr) Quiche poulet ravioles Flan de courgettes Fromage blanc nature Fruit
VENDREDI 24/05/24	Salade de tomates Filet de poulet aux herbes Gratin dauphinois et carottes braisées Fromage blanc nature Pomme	Salade de lentilles (150 gr)  Minis quenelles aux fruits de mer  Fenouil braisé  Fromage Fruit
SAMEDI 25/05/24	Champignons à la grecque Bif de foie persillé Purée de pommes de terre et haricots verts sautés Fromage Fraises	Artichaut vinaigrette Terrine de poisson  Taboulé (150 gr)  Fromage blanc nature Compote
DIMANCHE 26/05/24	Radis Saumonette à la crème Tomates provençales et pommes de terre vapeur Fromage blanc nature Mousse fruits des bois sans sucre	Salade de museau Chili con carné  Riz et carottes sautées  Fromage Compote

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.