

Menus du 27 mai au 2 juin 2024

MIDI

Lundi

Pâté en croûte
Gratin de chou-fleur
façon parmentier viande locale
Fromage
Flan à la vanille et au caramel

• Alternatif : Flan de légumes, Pavé végétal

Mardi

Chou kouki
Filet de poisson MSC aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt
Cake à la framboise gourmand

• Alternatif : Boulettes de blé thaï

Mercredi

Radis
Rôti de porc de chez Carrel
Semoule
Emmental
Crème dessert au chocolat

• Alternatif : Fèves au jus

Jeudi

Salade pommes de terre mimosa
Cuisse de poulet français au jus
Ratatouille
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Compote

• Alternatif : Pavé fromager

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf de chez Carrel
Ecrasé de pommes de terre HVE
Tomme du Châtelard
Fraises label HVE de l'Isère

• Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Samedi

Menu TÊTE DE VEAU

Flan de courgettes HVE
Tête de veau française sauce ravigote
Pommes de terre HVE vapeur
Fromage
Nectarine label HVE de l'Isère

• Alternatif : Hachis parmentier végétal

Dimanche

Concombre au fromage blanc
Navarin d'agneau français
Choux de Bruxelles au jus
Faisselle
Chou à la crème Gourmand

• Alternatif : Omelette



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.



Samedi
c'est
TÊTE
DE VEAU

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



Les Fruitières Dauphinoises,
à Chanas dans l'Isère.

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



Menus du 27 mai au 2 juin 2024



Collation

Lundi

Tomate farcie viande française
Fromage blanc à la vanille
Poire au sirop

Mardi

Salade de pépinettes au thon MSC
Fromage
Fruit

Mercredi

Jambon blanc français
Yaourt
Fruit

Jeudi

Quenelles à la sauce tomate
Fromage blanc aux fruits
Compote

Vendredi

Gratin de ravigoles IGP
au saumon MSC
Fromage
Liégeois à la vanille

Samedi

Pizza aux champignons de Rives
Petit suisse
Mousse à la crème de marrons

Dimanche

Oeuf dur
Fromage
Fruit



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.



Le menu
BOUCHON
Lyonnais

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



Les Fruitières Dauphinoises,
à Chanas dans l'Isère.

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



27/05/2024

Diabétique

02/06/2024

Midi

Soir

LUNDI 27/05/24	Pâté croûte Gratin de chou fleur façon parmentier Fromage Fruit	Salade verte Tomate farcie Riz et ratatouille Fromage blanc nature Compote
MARDI 28/05/24	Chou kouki Filet de poisson aux épices Cœur de blé asiatique et carottes au jus Yaourt nature Cake pommes sans sucre	Salade de pépinettes au thon (150 gr) Filet de poulet au jus Champignons à la crème Fromage Fruit
MERCREDI 29/05/24	Radis Rôti de porc Semoule et épinards à la crème Emmental Mousse cacao sans sucre	Betteraves Paupiette de volaille Courgettes ail et persil et pâtes Yaourt nature Fruit
JEUDI 30/05/24	Salade de pommes de terre mimosa (150 gr) Cuisse de poulet au jus Ratatouille Yaourt nature Compote	Salade de tomates Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Fromage blanc nature Compote
VENDREDI 31/05/24	Salade verte Boulettes de bœuf Ecrasé de pommes de terre et endives braisées Tomme du Chatelard Fraises	Carottes râpées Gratin de ravioles au saumon Salsifis au jus Fromage Mousse vanille sans sucre
SAMEDI 01/06/24	Flan de courgettes Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre vapeur et haricots beurre persillés Fromage Nectarine	Œufs durs Pizza aux champignons Salade niçoise Petit suisse nature Cake sans sucre
DIMANCHE 02/06/24	Concombres sauce fromage blanc Navarin d'agneau Choux de bruxelles au jus et semoule Faisselle Crème brulée sans sucre	Apserges vinaigrette Sauté de porc au jus Lentilles à la dijonnaise et poêlée de légumes Fromage 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.