

MIDI

Lundi

Taboulé
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Carré du Trièves HVE
Pêche label HVE de l'Isère
Alternatif : Omelette

Mardi

Terrine de légumes
Andouillette française à la moutarde
Cœur de blé
Fromage
Fruit
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Mercredi

Macédoine de légumes
Jambon français braisé
Courgettes HVE
au fromage de chèvre de **l'Ardèche**
Petit suisse
Cookie
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Salade de pommes de terre
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts
Meule de Savoie
Compote
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de bœuf de **chez Carrel**
à la Provençale & Torsades
Yaourt
Fraises HVE de Luc Armanet
Alternatif : Torsades sauce lentilles corail

Samedi

Menu **AÏOLI**

Salade vénitienne
Aioli de **poisson label MSC**
et ses légumes
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Oeufs durs Légumes aioli

Dimanche

Melon
Saucisse grillée de **Carrel** aux oignons
Gratin de crozets de **Savoie**
Fromage
Bavarois aux fruits **Gourmands**
Alternatif : Gratin de crozets au fromage et champignons



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.



ZOOM
sur nos

partenaires
LOCAUX

Préparation
fromagère 100%
artisanal,
sans additif, sans
conservateur



Papilles d'Ardèche,
à Tournon dans l'Ardèche.

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



Collation

Lundi

Friand au fromage
Yaourt
Poire au sirop

Mardi

Tian de légumes
Fromage
Riz au lait

Mercredi

Terrine de campagne
Fromage
Fruit

Jeudi

Feuilleté à la viande
Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat

Vendredi

Quiche à la Provençale
Fromage
Salade de fruits

Samedi

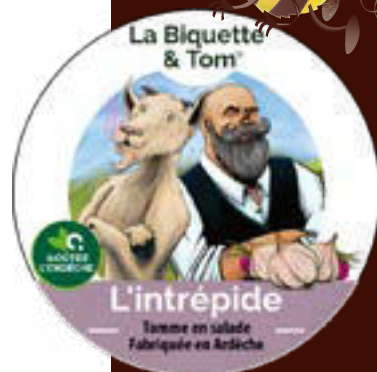
Boudin blanc français
Fromage blanc
Fruit

Dimanche

Gratin de gnocchis
sauce au bleu
Fromage blanc vanillé
Madeleine



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.



ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Préparation
fromagère 100%
artisanal,
sans additif, sans
conservateur



Papilles d'Ardèche,
à Tournon dans l'Ardèche.

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

03/06/2024

Diabétique

09/06/2024

Midi

Soir

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

LUNDI 03/06/24	Taboulé (150 gr) Filet de poisson vapeur Epinards béchamel Carré du Trièves Pêche	Radis Couscous au poulet Semoule et légumes couscous Yaourt nature Compote
MARDI 04/06/24	Terrine de légumes Andouillette à la moutarde Cœur de blé et ratatouille Fromage Fruit	Salade verte Boulettes de bœuf sauce poivre Tian de légumes et pâtes Fromage Compote
MERCREDI 05/06/24	Macédoine de légumes Jambon braisé Courgettes au fromage de chèvre et polenta crémeuse Petit suisse nature Far breton sans sucre	Betteraves Tomate farcie Pâtes Fromage Fruit
JEUDI 06/06/24	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Emincé de volaille au curry Haricots verts Meule de Savoie Compote	Concombres Blanquette de colin Pommes de terre vapeur et champignons persillés Petit suisse nature Mousse cacao sans sucre
VENDREDI 07/06/24	Salade verte Sauté de bœuf provençal Torsades et ratatouille Yaourt nature Fraises	Salade marocaine (150 gr) Quiche provençale Salade de tomates / olives / mozzarella Fromage Salade de fruits
SAMEDI 08/06/24	Salade vénitienne (150 gr) Aioli de poisson et ses légumes Fromage Mousse praliné sans sucre	Champignons à la grecque Boudin blanc Tomates provençales et pommes de terre vapeur Fromage blanc nature Fruit
DIMANCHE 09/06/24	Melon Sauté de porc aux oignons Gratin de crozets aux légumes Fromage Cake citron sans sucre	Médailillon de poisson Gratin de gnocchis sauce au bleu Brocolis sautés 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 Sulfités, Lupin, Mollusques.