

Menus du 10 au 16 juin 2024

MIDI

Lundi

Salade de perles légumières
Rôti de porc **de chez Carrel** à la diable
& Flan de légumes
Faisselle
Nectarine HVE de l'Isère

• *Alternatif : Lentilles à la dijonnaise*

Mardi

Spécial **PAËLLA**

Salade verte HVE de Jarcieu
Paëlla à la volaille française
Tomme de Yenne
Compote

• *Alternatif : Paëlla de légumes*

Mercredi



Betteraves
Boulettes de bœuf **régionales**
Semoule à la niçoise
Yaourt

Cerises HVE de l'Isère

• *Alternatif : Boulettes végétales*

Jeudi

Menu **ALTERNATIF**

Salade de lentilles
Pizza au fromage **de Rives**
Aubergines à la tomate
Fromage
Cake à la banane **Gourmand**



Vendredi

Salade de **tomates HVE (38)**
Filet de **poisson MSC** vapeur
Ratatouille **du Chef**
Saint Marcellin IGP
Liégeois à la vanille

• *Alternatif : Pavé végétal*



Samedi

Oeufs durs mayonnaise
Tajine d'agneau français
et ses légumes
Fromage blanc
Fraises HVE de l'Isère

• *Alternatif : Semoule aux pois chiches*

Dimanche

Menu pour **PAPA**

Salade verte HVE de Jarcieu
Blanquette de veau français
sauce suprême & riz
Fromage
Crème à la pistache

• *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.

Semaine des
Fruits et légumes
Frais



ZOOM
sur un de
nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
cerises, fraises,
abricots, pommes.



Les Fruits de Valquirit,
à Saint-Prim dans l'Isère.

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



Menus du 10 au 16 juin 2024



Collation

Lundi

Jambon français & cornichons
Fromage
Compote de poire

Mardi

Mini-quenelles sauce nantua
Fromage blanc
Fruit

Mercredi

Flan de courgettes
Fromage
Ile flottante

Jeudi

Salami
Petit suisse
Salade de fruits

Vendredi

Gratin de **ravioles IGP au saumon MSC**
Yaourt aux fruits
Compote

Samedi

Croque-monsieur Gourmand
Fromage
Brownie de **l'Etape Gourmande**

Dimanche

Champignons à la crème
Petit suisse aux fruits
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.



ZOOM
sur un de
nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
cerises, fraises,
abricots, pommes.



Les Fruits de Valquirit,
à Saint-Prim dans l'Isère.

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

10/06/2024

Diabétique

16/06/2024

Midi

Soir

LUNDI 10/06/24	Salade de perles légumières (150 gr) Rôti de porc à la diable Flan de légumes Faisselle Nectarine	Concombres Moules marinières Pommes de terre vapeur et poêlée de légumes Fromage Compote de poire
MARDI 11/06/24	Salade verte Paëlla à la volaille Epinards hachés à la crème Tomme de Yenne Compote	Taboulé (150 gr) Minis quenelles sauce nantua Haricots beurre Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 12/06/24	Betteraves Boulettes de bœuf Semoule et ratatouille Yaourt nature Cerises	Radis Sauté de porc au jus Rosties de pommes de terre et flan de courgettes Fromage Compote
JEUDI 13/06/24	Salade de lentilles (150 gr) Pizza au fromage Aubergines à la tomate Fromage Cake sans sucre	Salade verte Daube provençale Petits pois au jus et salsifis persillés Petit suisse nature Salade de fruits
VENDREDI 14/06/24	Salade de tomates Filet de poisson vapeur Ratatouille et riz Saint Marcellin Mousse vanille sans sucre	Salade coleslaw Gratin de ravioles au saumon Haricots verts Yaourt nature Compote
SAMEDI 15/06/24	Œufs durs Tajine d'agneau Légumes tajine et semoule Fromage blanc nature Fraises	Salade de pépinettes au thon (150 gr) Croque monsieur Salade verte Fromage Cake chocolat sans sucre
DIMANCHE 16/06/24	Salade verte Blanquette de veau sauce suprême Riz et poêlée de légumes Fromage Flan coco sans sucre	Salade de crozets (150 gr) Escalope de dinde au jus Champignons à la crème Petit suisse 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.