

# Menus du 17 au 23 juin 2024

## MIDI

Lundi

Salade de **tomates HVE** (38)  
Rognons de boeuf français au vin rouge  
Ecrasé de **pommes de terre HVE**  
Brique du Velay vache de **chez Gérentes**  
Pastèque

Alternatif : Galettes de légumes

Mardi

**Carottes HVE de St Prim** râpées  
Cuisse de poulet français aux herbes  
**Courgettes HVE** (38) à la tomate  
Fromage  
Compote

Alternatif : Orgeotto

Mercredi

Radis  
Saucisse de **chez Carrel** grillée  
Haricots blancs à la tomate  
Petit suisse  
**Pêche HVE de l'Isère**

Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi

Melon  
Blanquette de **colin MSC** au citron  
Epinards en béchamel  
Yaourt à la framboise de **Collet**  
**Cake BIO au citron Gourmand**

Alternatif : Omelette

Vendredi

Menu **SYMPHONIE**

Concombre *Vivace*  
Boulettes d'agneau français au jus  
*Symphonie fantastique* de Haricots verts  
**Carré du Trièves HVE** (38) *Impérial*  
Damnation de Mousse au chocolat

Alternatif : Quenelles sauce blanche

Samedi

Céleri en rémoulade  
Tripes françaises à la tomate  
**Pommes de terre HVE** vapeur  
Faisselle  
**Fraises HVE de l'Isère**

Alternatif : Dahl de lentilles corail

Dimanche

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Filet de truite aux amandes  
Tomates à la Provençale  
& pommes duchesses  
Fromage  
**Paris Brest de l'Etape Gourmande**

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.



Semaine  
**Fête de la  
musique**

ZOOM  
sur nos

partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de lait,  
yaourt, fromage à  
pâte molle, fromage  
frais et pâte  
pressée.



Gérentes,  
à Araules dans la Haute-Loire.

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



# Menus du 17 au 23 juin 2024



## Collation

**Lundi**

Pâté en croûte & cornichons  
Petit suisse  
Mousse à la crème de marrons

**Mardi**

Gratin de crozets **de Savoie**  
au poulet français  
Fromage blanc vanillé  
Beignet au chocolat

**Mercredi**

Quenelles sauce tomate olives  
Fromage  
Ile flottante

**Jeudi**

Cappellettis ricotta épinards  
**de Saint Jean** sauce blanche  
Fromage  
Pruneaux au sirop

**Vendredi**

Quiche lorraine  
Fromage blanc aux fruits  
Compote

**Samedi**

**Carottes HVE** cuisinées à l'ail et au persil  
Fromage  
Liégeois à la vanille

**Dimanche**

Pizza aux champignons **de Rives**  
Fromage blanc  
Crème dessert



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  
**Fête de la  
musique**

**ZOOM**

sur nos

partenaires

**LOCAUX**

*Pastier, producteur  
de pâtes, ravioles,  
quenelles, gnocchis.*



Saint Jean,  
à Romans dans la Drôme.

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



17/06/2024

Diabétique

23/06/2024

Midi

Soir

	Midi	Soir
LUNDI 17/06/24	Salade de tomates Rognons de boeuf au vin rouge Ecrasé de pomme de terre et gratin de brocolis Brique de vache Pastèque	Salade verte Boulettes de bœuf sauce basquaise Pâtes et duo de haricots Petit suisse nature Compote
MARDI 18/06/24	Carottes râpées Cuisse de poulet aux herbes Courgettes à la tomate et coquillettes Fromage Compote	Salade champignons ail et persil Gratin de crozets au poulet Aubergines à la tomate Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 19/06/24	Radis Emincé de porc aux herbes Haricots blancs à la tomate et flan de légumes Petit suisse nature Pêche	Terrine de légumes Cappellettis ricotta épinards Poêlée de légumes Fromage râpé Mousse café sans sucre
JEUDI 20/06/24	Melon Blanquette de colin au citron Epinards béchamel et tagliatelles Yaourt nature Cake au citron sans sucre	Salade de pâtes tapenade (150 gr) Quiche lorraine Salade verte Fromage Fruit
VENDREDI 21/06/24	Concombres Boulettes d'agneau au jus Haricots verts et semoule Carré du Trièves Mousse cacao sans sucre	Melon Cocktail de fruits de mer Riz et poivrons Fromage blanc nature Compote
SAMEDI 22/06/24	Celeri vinaigrette Tripes à la tomate Pommes de terre vapeur et navets sautés Faisselle Fraises	Salade de perles légumières (150 gr) Escalope de volaille au jus Carottes ail et persil Fromage Compote
DIMANCHE 23/06/24	Salade verte Filet de truite aux amandes Tomates provençales et pommes de terre vapeur Fromage Cake aux pommes sans sucre	Salade coleslaw Pizza aux champignons Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage blanc nature Mousse pêche poire sans sucre

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.