

Menus du 24 au 30 juin 2024

MIDI

Lundi

Salade de **pommes de terre HVE**
Tomate farcie viande française
Cœur de blé
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Pêche HVE de l'Isère

Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Menu **ROUGAIL**

Radis
Rougail saucisse français
Riz
Tomme de la Bièvre
Compote

Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mercredi

Melon
Calamars à la romaine
Ratatouille
Yaourt
Brownie de l'Etape Gourmande

Alternatif : Beignets de camembert

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu
Haut de cuisse de poulet français
Petits pois au jus
Petit suisse
Cocktail de fruits au sirop

Alternatif : Boulettes de blé

Vendredi

Concombre
Pennes à la
sauce carbonara française
Emmental
Cake aux myrtilles Gourmand

Alternatif : Pennes sauce lentilles corail

Samedi

Salade Marocaine
Filet de **poisson MSC** meunière
Haricots verts
Fromage blanc
Compote de poires

Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Fond d'artichaut & macédoine
Andouillette française à la moutarde
Gratin dauphinois
Fromage
Crème au caramel

Alternatif : Lentilles à la moutarde



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 du
ROUGAIL
SAUCISSE



ZOOM
sur nos

partenaires
LOCAUX

Coopérative de
récolte et
transformation du
lait de montagne.

Paul Faure à Autrans pour Vercors Lait,
à Villard-de-Lans dans l'Isère.



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



Menus du 24 au 30 juin 2024



Collation

Lundi

Salami
Yaourt
Compote de fraises

Mardi

Flan de **courgettes HVE** (38)
Fromage blanc
Liégeois au chocolat

Mercredi

Poitrine fumée de **chez Carrel**
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade de pépinettes au **thon MSC**
Fromage
Fruit

Vendredi

Caillette **Ardéchoise**
Fromage blanc aux fruits
Mousse au citron

Samedi

Purée de **pommes de terre et carottes HVE**
Fromage
Fruit

Dimanche

Quiche à la Provençale
Fromage blanc vanillé
Gaufre liégeoise



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 du
POISSON
pour fêter
l'été



ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Coopérative de
récolte et
transformation du
lait de montagne.

Paul Faure à Autrans pour Vercors Lait,
à Villard-de-Lans dans l'Isère.



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



24/06/2024

Diabétique

30/06/2024

Midi

Soir

LUNDI 24/06/24	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Tomate farcie Cœur de blé Bleu du Vercors Pêche	Taboulé (150 gr) Daube provençale Poêlée de légumes Yaourt nature Compote de fraise
MARDI 25/06/24	Radis Rougail saucisse Riz et salsifis persillés Tomme de la Bièvre Compote	Betteraves Quenelles sauce tomate / champignons Flan de courgettes Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 26/06/24	Melon Calamars à la romaine Ratatouille Yaourt nature Cake chocolat sans sucre	Salade de chou fleur mimosa Sauté de porc au jus Lentilles à la dijonnaise et haricots verts Fromage Fruit
JEUDI 27/06/24	Salade verte Haut de cuisse de poulet Petits pois au jus et poêlée de légumes Petit suisse nature Compote	Salade de pépinettes au thon (150 gr) Bouillabaisse de poisson Pommes de terre vapeur et epinards béchamel Fromage Fruit
VENDREDI 28/06/24	Concombres Sauce carbonara Pennes et epinards béchamel Emmental Cake sans sucre	Salade de pâtes aux fruits de mer (150 gr) Caillette Ardéchoise Salade auvergnate Fromage blanc nature Mousse vanille sans sucre
SAMEDI 29/06/24	Salade marocaine (150 gr) Filet de poisson vapeur et citron Haricots verts Fromage blanc nature Compote poire	Terrine de poisson Omelette Purée de pommes de terre et carottes Fromage Fruit
DIMANCHE 30/06/24	Fond artichaut macédoine Andouillette à la moutarde Gratin dauphinois et champignons persillés Fromage Fruit	Taboulé (150 gr) Quiche provençale Salade verte Fromage blanc nature Flan coco sans sucre

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.