



Menu  
**COUSCOUS**  
vendredi

**Lundi**

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Daube de boeuf **régional** provençale  
Pommes noisettes  
Yaourt nature  
Flan nappé au caramel  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

**Mardi**

Taboulé  
Jambon **de chez Carrel** braisé  
Epinards à la crème  
Bournette **du Vercors**  
**Nectarine HVE de la vallée du Rhône**  
*Alternatif : Oeufs durs*

**Mercredi**

Mortadelle française  
Sauté de volaille française au curry  
Flan de **courgettes HVE**  
Petit suisse  
Compote de poires  
*Alternatif : Terrine de légumes, lentilles au curry*

**Jeudi**

Salade de **tomates HVE**  
Filet de **poisson MSC** sauce basilic  
Duo de haricots  
Carré de l'Est  
Cake à la noisette **gourmand**  
*Alternatif : Gnocchis à la crème*

**Vendredi**

Menu **COUSCOUS**

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Couscous boulettes **régionales**  
Semoule  
Fromage blanc  
Compote  
*Alternatif : Couscous végétarien*

**Samedi**

Salade de pépinettes  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Epinards en béchamel  
Fromage  
Fruit  
*Alternatif : Pavé végétal*

**Dimanche**

Salade de cervelas  
Cuisse de pintade française au cidre  
Crozets aux champignons  
Fromage  
Bavarois aux fruits rouges  
*Alternatif : Salade marocaine boulette de légumes*

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur  
de pommes,  
fraises, tomates,  
concombres...



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.



Serge Figuet, La Coccinelle  
à Ville-sous-Anjou en Isère.

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



# Menus du 1er au 7 juillet 2024



## Collation

**Lundi**

Gratin de **ravioles IGP**  
au poulet français  
Fromage  
Fruit

**Mardi**

Salade niçoise  
Yaourt aux fruits  
Beignets aux fruits

**Mercredi**

Charcuterie & cornichons  
Fromage  
Fruit

**Jeudi**

Quiche aux noix & **St Marcellin IGP**  
Fromage blanc aux fruits  
Tartelette aux fraises **Gourmande**

**Vendredi**

Gâteau de foie  
Fromage  
Crème dessert

**Samedi**

Oeufs durs en mayonnaise  
Petit suisse aux fruits  
Pruneaux au sirop

**Dimanche**

Ratatouille  
Faisselle  
Mousse au citron



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  
menu  
**FRAÎCHEUR**  
d'été

**ZOOM**  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur  
de pommes,  
fraises, tomates,  
concombres...



*Serge Fiquet, La Coccinelle*  
à Ville-sous-Anjou en Isère.

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

	Midi	Soir
LUNDI 01/07/24	Salade verte Daube provençale Pommes de terre vapeur et carottes aux oignons Yaourt nature Compote	Salade niçoise Gratin de pâtes au poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit
MARDI 02/07/24	Taboulé (150 gr) Jambon braisé Epinards hachés à la crème Bournette du Vercors Nectarine	Gaspacho de tomates Boulettes de bœuf au jus Potatoes et haricots verts Yaourt nature Compote
MERCREDI 03/07/24	Mortadelle Sauté de volaille au curry Flan de courgettes et tagliatelles Petit suisse nature Compote de poire	Salade coleslaw Blanquette de poisson aux petits légumes Cœur de blé et brocolis à l'ail Fromage Fruit
JEUDI 04/07/24	Salade de tomates Filet de poisson sauce basilic Duo de haricots et écrasé de pommes de terre Carré de l'Est Cake sans sucre	Macédoine Boudin noir Tagliatelles et flan de légumes Fromage blanc nature Pastèque
VENDREDI 05/07/24	Salade verte Couscous boulettes Semoule et légumes couscous Fromage blanc nature Compote	Concombres Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage Mousse cacao sans sucre
SAMEDI 06/07/24	Salade de pépinettes (150 gr) Filet de poisson vapeur Epinards béchamel Fromage Fruit	Œufs durs Gratin de courgettes au bleu de Sassenage Pâtes Petit suisse nature Compote
DIMANCHE 07/07/24	Salade marocaine (150 gr) Cuisse de pintade au cidre Poêlée de champignons Fromage Far breton sans sucre	Taboulé (150 gr) Merguez Ratatouille Faisselle Mousse fruits 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.