



Menu des Couleurs

du 24 février au 2 mars 2025



Midi

Lundi

Pâté de tête
Civet de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Flageolets
Tomme **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs, Pavé végétal

Mardi

c'est couscous

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Couscous merguez **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
& Semoule
Yaourt
Compote de pommes & poires
Alternatif : Couscous de légumes aux pois

Mercredi

Salade de pâtes
Poisson label MSC meunière
Ratatouille
Fourme **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Fruits au sirop
Alternatif : Pané de blé, tomate & mozzarella

Jeudi

c'est tartiflette

Salade verte
Tartiflette
Traditionnelle
Yaourt nature
Fruit
Alternatif : Tartiflette végétale

Vendredi

Potage Dubarry au chou-fleur **HVE de Jarcieu**
Cordon bleu **viande française**
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ aux oignons
Fromage
Tarte au flan
Alternatif : Pavé fromager

Samedi

Filets de **maquereaux MSC**
Langue de bœuf **française** sauce piquante
Purée de **potatoes HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Compote de pêches
Alternatif : Flan de légumes, Tomate farcie

Dimanche

Fête des mamies

Terrine de campagne **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Cuisse de pintade **française** aux marrons
Haricots verts persillés
Fromage
Crème au café - **Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes, Quenelles

La tartiflette est une recette de cuisine à base de gratin de pommes de terre, d'oignons et de lardons, le tout gratiné au reblochon (fromage AOP des pays de Savoie).



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 contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



GUILLAUD
Traiteur



Menu des Couleurs

du 24 février au 2 mars 2025



Collation

Lundi

Crêpe au fromage
Petit suisse
Fruit

Mardi

Quenelles à la crème
Fromage
Fruit

Mercredi

Terrine de légumes & mayonnaise
Yaourt
Crème dessert

Jeudi

Quiche poulet & ravioles ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote

Vendredi

Menu Alsacien

Purée de pois cassés
Petit suisse
Fruit au sirop

Samedi

Charcuterie française
Fromage
Liégeois à la vanille

Dimanche

Fête des mamies

Raviolis au fromage
à la sauce tomate
Yaourt
Fruit

24/02/2025

02/03/2025

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 24/02/25	Pâté de tête Civet de porc Flageolets verts et fenouil braisé Tomme d'Auvergne Mousse cacao sans sucre	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf au bleu Brocolis sauté Petit suisse nature Fruit
MARDI 25/02/25	Carottes râpées Couscous merguez Semoule et haricots verts Yaourt nature Compote pomme poire	Salade napolitain (150 gr) Cuisse de canard au jus Purée carottes / curry Fromage Fruit
MERCREDI 26/02/25	Salade de pâtes (150 gr) Poisson meunière Ratatouille Fourme d'Auvergne Fruit	Salade de chou rouge Escalope de volaille sauce forestière Cœur de blé et poêlée de légumes Yaourt nature Compote
JEUDI 27/02/25	Salade verte Tartiflette Légumes ragout Yaourt nature Fruit	Salade verte Quiche poulet raviolis Courgettes ail et persil Fromage Compote
VENDREDI 28/02/25	Potage Dubarry Filet de volaille au jus Carottes aux oignons et purée de pois cassés Fromage Flan coco sans sucre	Salade endives Bœuf braisé sauce poivre vert Trio de céréales et julienne de légumes Faisselle Compote
SAMEDI 01/03/25	Filets de maquereaux Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre et potimarron béchamel Fromage blanc nature Compote pêche	Salade vénitienne (150 gr) Omelette Poêlée de champignons Fromage Fruit
DIMANCHE 02/03/25	Terrine de campagne Cuisse de pintade aux marrons Haricots verts persillés et mogettes à la tomate Fromage Cake sans sucre	Mâche Raviolis au fromage sauce tomate Endives braisées Yaourt 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 Sulfites, Lupin, Mollusques.