



Menu des Couleurs

du 3 au 9 mars 2025



Midi

Lundi

Macédoine
Rougail de saucisse française
Riz
Yaourt au citron **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Rougail aux haricots

Mardi
Mardi Gras

Salade de crozets **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Filet de **poisson MSC** au citron
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage
Beignet au chocolat
Alternatif : Omelette

Mercredi

Salade verte
Emincé de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Röstis de pommes de terre
Petit suisse
Compote de pommes & bananes
Alternatif : Dahl de lentilles

Jeudi

Taboulé
Poisson label MSC meunière
Epinards en béchamel
Fromage
Fruit
Alternatif : Oeufs durs

Vendredi
c'est spaghettis

Betteraves
Spaghettis à la carbonara
Yaourt aux fruits
Compote de pommes
Alternatif : Spaghettis aux lentilles corail

Samedi

Salade de perles légumières
Escalope viennoise **viande française**
Blettes à la Provençale
Fromage
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Mousson de canard **français**
Bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ braisé
Gratin de navets et pommes de terre
Fromage
Brioche
Alternatif : Terrine de légumes, Hachis parmentier végétal

Les spaghettis à la carbonara avec du pecorino râpé et des jaunes d'œufs, servis ensuite avec du poivre noir et du jambon taillé en petits morceaux.



Bon Appétit !



GUILLAUD
Traiteur

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.



Menu des Couleurs

du 3 au 9 mars 2025



Collation

Lundi

Beignets de camembert
Fromage
Compote

Mardi

Poitrine fumée **viande française**
Yaourt nature
Compote

Mercredi

Tarte à l'oignon
Fromage
Fruit

Jeudi

Terrine de légumes
Faisselle
Mousse au chocolat

Vendredi

Feuilleté au chèvre
Fromage
Liégeois à la vanille

Samedi

Quenelles aux olives
Yaourt
Crème dessert

Dimanche

Charcuterie française
Fromage blanc
Compote

03/03/2025

09/03/2025

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 03/03/25	Macédoine Rougail saucisse Riz et poêlée ded légumes Yaourt nature Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Sauté de veau marengo Salsifis à la crème Fromage Mousse cacao sans sucre
MARDI 04/03/25	Salade de crozets (150 gr) Filet de poisson sauce citron Gratin de courgettes Fromage Cake sans sucre	Mâche Poitrine fumée Lentilles au jus et haricots beurre Yaourt nature Compote
MERCREDI 05/03/25	Salade verte Emincé de bœuf au jus Rosties de pommes de terre et potimarron béchamel Petit suisse Compote pomme banane	Salade de cervelas Tarte à l'oignon Fondue de poireaux et pâtes Fromage Fruit
JEUDI 06/03/25	Taboulé (150 gr) Poisson meunière Epinards béchamel Fromage Fruit	Terrine de légumes Tripes sauce tomate Pommes de terre vapeur et carottes sautées Faisselle Flan coco sans sucre
VENDREDI 07/03/25	Betteraves Sauce carbonara Spaghettis et brocolis sautés Yaourt nature Compote pomme	Feuilleté chèvre Cuisse de pintade aux herbes Haricots verts persillés Fromage Fruit
SAMEDI 08/03/25	Salade de perles (150 gr) Escalope viennoise Blettes à la provençale Fromage Fruit	Salade verte Gâteau de foie Quenelles aux olives Yaourt nature Compote
DIMANCHE 09/03/25	Mousson de canard Bœuf braisé Gratin navets et pommes de terre Fromage Cake sans sucre	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Poisson aux céréales Carottes ail et persil Fromage blanc nature Compote

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.