



Menu des artistes en cuisine !



du 21 au 27 avril 2025

Midi

Lundi

Champignons à la grecque
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ sauce aigre douce
Spätzles *de Baptiste*
Fromage blanc nature
Crème dessert
Alternatif : Spätzles sauce lentilles corail

Mardi

Betteraves
Poisson pané label MSC
Potatoes
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Paul Arnaud cultive en HVE des fraises et pommes à Bouge-Chambalud !

Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Boudin noir français
Purée de **potatoes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Cantal
Compote poire
Alternatif : Courgette farcie végétale

Jeudi

Salade de crozets **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Emincé de poulet français aux noix *d'Yves*
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ au jus
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Madeleine
Alternatif : Samoussas de légumes

Vendredi

Salade d'endives
Colombo de crevettes *de Yann*
Riz
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Fraises HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes petits pois

Samedi

Pâté en croûte
Cuisse de canette française au jus
Poêlée de champignons
Petit suisse
Compote de pommes
Alternatif : Flan de légumes, Omelette

Dimanche

Radis
Paleron **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Tomates à la Provençale
& pommes duchesses
Fromage & Paris Brest *Gourmand* ⁽³⁸⁾
Alternatif : Croisillons aux champignons





Menu des artistes en cuisine !



du 21 au 27 avril 2025

Collation

Lundi

Gratin de navets & canard français
Fromage
Compote

Mardi

Jambon blanc français & cornichons
Fromage
Crème renversée au café **gourmande** ⁽³⁸⁾

Mercredi

Croque chèvre-noix **gourmand** ⁽³⁸⁾
Yaourt
Fruit

Jeudi

Terrine de légumes en mayonnaise
Fromage
Fruit

Vendredi

Ratatouille
Fromage blanc
Compote

Samedi

Beignets de calamars
Fromage
Fruits au sirop

Dimanche

Quiche au thon
Yaourt
Compote



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.

21/04/2025

Diabétique

27/04/2025

Midi

Soir

LUNDI 21/04/25	<p>Champignons à la grecque</p> <p>Sauté de porc sauce aigre douce</p> <p>Spatzles et légumes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Far breton sans sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre hareng (150 gr)</p> <p>Gratin de navets au canard</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
MARDI 22/04/25	<p>Betteraves</p> <p>Poisson sauce curry</p> <p>Potatoes et aubergines à la tomate</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Escalope de volaille sauce provençale</p> <p>Gratin de chou fleur et cœur de blé</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
MERCREDI 23/04/25	<p>Salade verte</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de pommes de terre et gratin de poireaux</p> <p>Cantal</p> <p>Compote poire</p>	<p>Salade de lentilles petits pois (150 gr)</p> <p>Croque chèvre noix</p> <p>Courgettes ail et persil</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>
JEUDI 24/04/25	<p>Salade de crozets (150 gr)</p> <p>Emincé de poulet aux noix</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote</p>	<p>Mâche</p> <p>Sauté de porc aux oignons</p> <p>Haricots blancs à la crème et flan de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI 25/04/25	<p>Salade endives</p> <p>Colombo de crevettes</p> <p>Riz et haricots verts</p> <p>Saint Marcellin</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade napolitain (150 gr)</p> <p>Merguez au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote</p>
SAMEDI 26/04/25	<p>Pâté en croûte</p> <p>Cuisse de canette au jus</p> <p>Poêlée de champignons et pavé de polente</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Poisson sauce crème</p> <p>Petits pois au jus et légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
DIMANCHE 27/04/25	<p>Radis</p> <p>Paleron au jus</p> <p>Tomates provençales et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Cake sans sucre</p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>Quiche au thon</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote</p>

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.