



Menu des Couleurs

du 28 avril au 4 mai 2025



Midi

Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Epinards
à la florentine
Faisselle
Crème dessert

Mardi

c'est couscous

Salade Marco polo
Quenelles sauce aurore
Flan de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Tomme d'**Eydoche** ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Salade Napoli

Mercredi

Mousson de canard
Filet de volaille française au curry
Chou-fleur en persillade
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Fruit
Alternatif : Soufflé de légumes, Pavé de tomate

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de veau français marengo
Purée de pois cassés
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Aiguillettes de blé

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte HVE de chez Baptiste ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
égréné de boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
Compote à la poire
Alternatif : Lasagnes de légumes

Samedi

Mâche
Chou farci à la sauce tomate
Riz
Yaourt nature **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Mousse au chocolat
Alternatif : Chou farci végétal

Dimanche

Fond d'artichaut en vinaigrette
Sauté de lapin français à l'ail
Gratin dauphinois
Fromage
Tarte au citron **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Poêlée de champignons

Denis Chardon cultive à Saint Prim en HVE des courgettes, carottes, polimarron et bien d'autres légumes que vous retrouvez dans vos assiettes !



Bon Appétit !

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 28 avril au 4 mai 2025



Collation

Lundi

Tomate farcie
Fromage
Compote

Mardi

c'est coloré

Poêlée de légumes
Yaourt
Fruit

Mercredi

Mortadelle & cornichons
Fromage
Tarte Normande **Gourmande** ⁽³⁸⁾

Jeudi

Quiche au **Saint Marcellin IGP** ⁽³⁸⁾
Yaourt aux fruits
Compote

Vendredi

Menu Alsacien

Croisillons aux champignons
Fromage blanc
Fruits au sirop

Samedi

Sardines
Fromage
Compote

Dimanche

Oeufs durs en mayonnaise
Petit suisse
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.

28/04/2025

Diabétique

04/05/2025

Midi

Soir

LUNDI 28/04/25	Taboulé (150 gr) Epinards à la florentine Faisselle Fruit	Salade de chou Tomate farcie Cœur de blé Fromage Compote
MARDI 29/04/25	Salade marco polo (150 gr) Quenelles sauce aurore Flan de courgettes Tomme d'Eydoche Fruit	Salade piémontaise (150 gr) Escalope de volaille au jus Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit
MERCREDI 30/04/25	Mousson de canard Filet de volaille au curry Chou fleur ail et persil / riz Yaourt BIO du Vercors Fruit	Macédoine Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur et brocolis sauté Fromage Cake sans sucre
JEUDI 01/05/25	Carottes râpées Sauté de veau marengo Purée de pois cassés et poêlée de légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Salade verte Quiche saint marcelline Haricots verts persillés Yaourt nature Compote
VENDREDI 02/05/25	Salade verte Lasagnes bolognaise Courgettes Carré du Trièves Compote poire	Croisillon champignons Haut de cuisse de poulet aux herbes Flageolets au jus Fromage blanc nature Fruit
SAMEDI 03/05/25	Mâche Chou farci sauce tomate Riz Yaourt nature des 3 Hameaux Fruit	Sardines Feuilleté au fromage Fondue de poireaux Fromage Compote
DIMANCHE 04/05/25	Fond artichaut vinaigrette Sauté de lapin à l'ail Gratin dauphinois et poêlée de champignons Fromage Far breton sans sucre	Œufs durs Poisson vapeur sauce citron Ratatouille et semoule Petit suisse 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.