



Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025



Midi

Lundi

Salade de pépinettes
Cordon bleu **viande française**
Purée de navets
Petit suisse
Crème à la vanille
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

Mardi

Charcuterie **française**
Orgeotto
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Oeuf dur

En 1944, les Américains basés en Italie auraient fusionné leurs rations de guerre avec les ingrédients locaux pour concocter ce mel savoureux.

Mercredi

Taboulé
Filet de **poisson MSC** sauce au citron
Gratin de poireaux
Fromage blanc
Fruits au sirop
Alternatif : Quenelles à la crème

Jeudi



Mâche
Tagliatelles de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾
à la Carbonara **viande française**
Camembert
Compote à la poire
Alternatif : Tagliatelles aux légumes

Vendredi

Roulé au fromage
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** au jus
Ratatouille
Yaourt nature
Cake de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de blé

Samedi

Coleslaw
Poisson MSC sauce à l'oseille
Riz
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Chili sin carne

Dimanche

Poireaux en vinaigrette
Sauté veau **français** marengo
Haricots blancs à la crème
Fromage
Tarte normande **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Feuilleté aux champignons





Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025



Collation

Lundi

Poitrine fumée **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruits au sirop

Mardi

Samoussas de légumes
Petit suisse
Compote

Mercredi

Jambon blanc & cornichons
Fromage
Crème renversée au café

Jeudi



Quiche aux champignons
Faisselle
Crème dessert

Vendredi

Fête des Pâtes

Omelette
Fromage
Fruit

Samedi

Crêpe fromage
Fromage
Compote

Dimanche

Beignets de calamars
Yaourt nature
Fruits au sirop

	Midi	Soir
LUNDI 05/05/25	Salade de pépinettes (150 gr) Filet de volaille au jus Purée de navets Petit suisse nature Compote	Macédoine Petit salé aux lentilles Fromage Fruit
MARDI 06/05/25	Salade de pois chiches (150 gr) Minis quenelles aux fruits de mer Fenouil braisé Saint Marcellin Fruit	Salade vénitienne (150 gr) Boulettes de bœuf au jus Champignons persillés Petit suisse nature Compote
MERCREDI 07/05/25	Taboulé (150 gr) Filet de poisson sauce citron Gratin de poireaux Fromage blanc nature Fruit	Salade verte Rôti de porc au thym Pavé de polente et brocolis à l'ail Fromage Mousse cacao sans sucre
JEUDI 08/05/25	Mâche Escalope de porc aux oignons Tagliatelles et légumes Camembert Compote poire	Terrine de poisson Quiche champignons Haricots verts ail et persil Faisselle Fruit
VENDREDI 09/05/25	Roulé au fromage Boulettes de bœuf au jus Ratatouille Yaourt nature Cake sans sucre	Salade de pommes de terre pêcheur (150 gr) Omelette Petits pois au jus Fromage Fruit
SAMEDI 10/05/25	Salade coleslaw Poisson sauce oseille Riz et courgettes ail / persil Fromage blanc nature Fruit	Betteraves Crêpe fromage x2 Carottes à la crème d'ail Fromage Compote
DIMANCHE 11/05/25	Poireaux vinaigrette Sauté veau marengo Haricots blancs à la crème et flan de légumes Fromage Far breton sans sucre	Salade de riz (150 gr) Poisson vapeur et citron Epinards béchamel Yaourt 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.

Mixés

Du 05/05/25

au 11/05/25



Midi

	Midi
LUNDI 05/05/25	Macédoine mixée Filet de volaille au jus mixé Lentilles au jus mixées Petit suisse Crème vanille
MARDI 06/05/25	Salade de pois chiches mixée Minis quenelles sauce crème Champignons persillés mixés Fromage Compote
MERCREDI 07/05/25	Potage de légumes Filet de poisson sauce citron mixé Polenta crémeuse Fromage blanc nature Compote
JEUDI 08/05/25	Terrine de poisson Escalope de porc au jus mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote
VENDREDI 09/05/25	Potage de légumes Omelette Petits pois au jus mixés Yaourt nature Crème dessert
SAMEDI 10/05/25	Soufflé parmentier Poisson sauce oseille mixé Carottes à la crème d'ail mixées Fromage blanc nature Compote
DIMANCHE 11/05/25	Salade de lentilles ciboulette mixée Sauté de veau marengo mixé Epinards hachés béchamel Fromage Crème dessert

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.