



Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025



Midi

Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles
Quenelles ⁽⁶⁹⁾ à la sauce tomate
Flan de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt au citron **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Fruits au sirop

Mardi

Spécial Rougail

Macédoine
Rougail saucisse français
Riz
Bleu doux **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Fruit
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Mercredi

Taboulé oriental
Poisson MSC à la dijonnaise
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Faisselle
Flan à la vanille
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Buchette
Compote à la banane
Alternatif : Lasagnes de légumes

Vendredi



Salade de museau de bœuf français
Sauté de poulet français aux herbes
Haricots verts sautés
Fromage blanc à la vanille
Fraises HVE de chez Paul Arnaud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes, Curry de pois chiches

Samedi

Salade de crozets **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Boudin blanc au curry
Gratin de poireaux
Fromage
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Flan de légumes
Bœuf **de chez Carrel** braisé
Pois gourmands
Fromage
Chou au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla

Plat réunionnais par excellence, sa nature copieuse et sa composition équilibrée (viandes, légumes, féculents) faisaient autrefois le bonheur des ouvriers.





Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025



Collation

Lundi

Tomate farcie
Fromage
Crème à la vanille

Mardi

Beignets de légumes
Fromage blanc nature
Compote

Mercredi

Feuilleté Hot-dog
Fromage
Compote

Jeudi

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

Vendredi

est le printemps

Flan de légumes
Fromage
Crème renversée au Grand Marnier ⁽³⁸⁾

Samedi

Croisillon aux champignons
Petit suisse
Crème dessert

Dimanche

Pavé fromager
Fromage blanc nature
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.

	Midi	Soir
LUNDI 12/05/25	Salade de lentilles (150 gr) Quenelles sauce tomate Flan de courgettes Yaourt citron Fruit	Celeri rapé Tomate farcie Pâtes Fromage Compote
MARDI 13/05/25	Macédoine Filet de poisson aux épices Riz et tian de légumes Bleu doux d'Auvergne Fruit	Salade cœur de blé (150 gr) Aiguillettes de poulet sauce suprême Beignets de légumes Fromage blanc nature Compote
MERCREDI 14/05/25	Taboulé oriental (150 gr) Poisson sauce dijonnaise Carottes ail et persil Faisselle Fruit	Terrine de légumes Langue de bœuf sauce charcutière Pommes de terre grenailles et haricots beurre Fromage Compote
JEUDI 15/05/25	Salade verte Lasagnes bolognaise Légumes Buchette aux 2 laits Compote banane	Salade piémontaise (150 gr) Croque chèvre noix Epinards béchamel Yaourt nature Fruit
VENDREDI 16/05/25	Salade de museau de bœuf Sauté de poulet aux herbes Haricots verts sautés et semoule Fromage blanc nature Fraises	Salade verte Emincé de porc au jus Lentilles aux oignons et courgettes ail / persil Fromage Mousse cacao sans sucre
SAMEDI 17/05/25	Salade de crozets (150 gr) Boudin blanc sauce curry Gratin de poiraux Fromage Fruit	Carottes râpées Croisillon champignons Fèves au jus Petit suisse nature Compote
DIMANCHE 18/05/25	Flan de légumes Bœuf braisé Pois gourmands et carottes sautées Fromage Cake sans sucre	Sardines Pavé fromager Ratatouille et semoule 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.

Mixés

Du 12/05/25

au 18/05/25



Midi

LUNDI 12/05/25	Salade de lentilles mixée Quenelles sauce tomate Flan de courgettes Yaourt citron Compote
MARDI 13/05/25	Salade cœur de blé mixée Aiguillettes de poulet sauce suprême mixées Tian de légumes mixé Fromage Liégeois chocolat
MERCREDI 14/05/25	Terrine de légumes Poisson sauce dijonnaise mixé Flageolets verts au jus mixés Faisselle Flan vanille
JEUDI 15/05/25	Salade piémontaise mixée Poisson sauce crème mixé Purée de légumes Fromage Compote banane
VENDREDI 16/05/25	Flan de légumes Emincé de porc au jus mixé Lentilles aux oignons mixés Fromage blanc vanille Compote fraise
SAMEDI 17/05/25	Potage de légumes Omelette Fèves au jus mixées Fromage Crème dessert
DIMANCHE 18/05/25	Soufflé parmentier Bœuf braisé mixé Ratatouille mixée 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.