



Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025



Midi

Lundi
Nouveauté !

Ballotine de porc française aux olives
Saucisse au comté de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Aubergines à la tomate
Yaourt nature
Fruit
Alternatif : Flan de légumes, Croque chèvre noix

Mardi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Moules marinières
Potatoes
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Compote de pêches
Alternatif : Pané au gouda

Mercredi

Pizza grecque au fromage de brebis ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf français au poivre
Champignons persillés
Fromage blanc
Mousse au chocolat
Alternatif : Flageolets verts au jus

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française au thym
Crozets de Savoie ⁽⁷³⁾ à l'ail
Coulommiers
Melon
Alternatif : Dahl de lentilles

Vendredi

Taboulé oriental
Filet de colin MSC sauce au citron
Chou-fleur en béchamel
Petit suisse
Cake de l'Étape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

Samedi

Salade d'endives
Tête de veau français sauce ravigote
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ vapeur
Fromage
Fruits au sirop
Alternatif : Courgette farcie végétale

Dimanche
Bonne Fête maman !

Feuilleté au chèvre
Truite aux amandes
Tomates à la Provençale
Fromage
Entremet aux fruits rouges Gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

Les Etablissements Carrel à Hières-sur-Amby ajoutent à leur fabrication de saucisse 10% de petits cubes de Comté AOP.



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.



Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025



Collation

Lundi

Terrine de légumes
Fromage
Compote

Mardi

Poêlée de légumes
Yaourt
Fruit

Mercredi

Quiche au poulet **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote

Jeudi

Terrine de campagne de **chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Faisselle
Tarte au citron **Gourmande** ⁽³⁸⁾

Vendredi

c'est cassoulet

Courgette farcie **viande française**
Fromage
Compote

Samedi

Accras de morue
Yaourt
Crème dessert

Dimanche

Bonne Fête maman !

Oeufs durs en mayonnaise
Faisselle
Compote

Du 19/05/25

au 25/05/25

Diabétique

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

	Midi	Soir
LUNDI 19/05/25	Coleslaw Brandade de poisson Aubergines à la tomate Yaourt nature Fruit	Terrine de légumes Filet de poulet au paprika Cœur de blé et haricots verts Fromage Compote
MARDI 20/05/25	Carottes râpées Moules marinières Potatoes et gratin de courgettes Meule de Savoie Compote pêche	Salade de perles légumières (150 gr) Merguez Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit
MERCREDI 21/05/25	Pizza grecque au fromage de brebis Boulettes de bœuf sauce poivre Champignons persillés Fromage blanc nature Flan coco sans sucre	Concombres Quiche au poulet Lentilles aux oignons Fromage Compote
JEUDI 22/05/25	Salade verte Sauté de volaille au thym Crozets à l'ail et fenouil braisé Coulommiers Melon	Tarte au fromage Aile de raie sauce dieppoise Fenouil braisé Faisselle Compote
VENDREDI 23/05/25	Taboulé oriental (150 gr) Filet de colin sauce citron Chou fleur béchamel Petit suisse nature Cake sans sucre	Betteraves Courgette farcie Riz Fromage Compote
SAMEDI 24/05/25	Salade endives Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre vapeur et brocolis à l'ail Fromage Fruit	Salade de pommes de terre pêcheur (150 gr) Accras de morue Duo de haricots Yaourt nature Compote
DIMANCHE 25/05/25	Feuilleté chèvre Truite aux amandes Tomates provençales Fromage Mousse cacao sans sucre	Œufs durs Sauce carbonara Pennes Faisselle 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 19/05/25

au 25/05/25



Midi

LUNDI 19/05/25	Terrine de légumes Brandade de poisson Yaourt nature Compote
MARDI 20/05/25	Salade de lentilles aux petits légumes mixée Palette de porc à la provençale mixée Flan de courgettes Fromage Compote pêche
MERCREDI 21/05/25	Soufflé de légumes Omelette Lentilles aux oignons mixés Fromage blanc Mousse au chocolat
JEUDI 22/05/25	Potage de légumes Sauté de volaille au thym mixé Purée haricots verts et pommes de terre Fromage Crème dessert
VENDREDI 23/05/25	Betteraves mixées Filet de colin sauce citron mixé Polenta crémeuse Petit suisse Compote
SAMEDI 24/05/25	Flan de légumes Poisson sauce curry mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote
DIMANCHE 25/05/25	Soufflé parmentier Mousseline de poisson Brocolis à l'ail mixé 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.