



## Midi

Lundi

Betteraves  
Sauté de volaille française au miel  
Petits pois au jus  
Yaourt à la châtaigne <sup>(42)</sup>  
Compote à l'abricot  
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

Salade de pommes de terre ciboulette  
Filet de colin MSC au citron  
Ratatouille  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
Fruit  
Alternatif : Boulettes de blé

Mercredi

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
Bœuf de chez Carrel en bourguignon  
Riz sauvage  
Fromage blanc  
Cake pépites de chocolat <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Rougail aux haricots

Jeudi

Menu Alternatif

Salade de lentilles  
Raviolis de **Saint Jean** <sup>(26)</sup>  
à l'ail des ours  
Bleu doux d'**Auvergne** <sup>(43)</sup>  
Fruit

Vendredi

Fête des voisins

Roulé au fromage  
Boulettes de porc à la tomate <sup>(38)</sup>  
Haricots verts persillés  
Yaourt vanille **des 3 Hameaux** <sup>(38)</sup>  
Compote à la poire  
Alternatif : Curry de pois chiches

Samedi

**Tomates cerises HVE** <sup>(38)</sup>  
Spaghettis  
sauce fruits de mer  
Faisselle  
Fruit  
Alternatif : Blanquette de légumes

Dimanche

Pâté en croûte français  
Sauté de canard français aux aïelles  
Choux de Bruxelles au jus  
Fromage  
Paris-Brest **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Crêpe aux champignons, Orgeotto

L'ail des ours est dépuratif et détoxifiant grâce à ses composés soufrés : il empêche les dépôts de cholestérol de se former dans le sang et élimine les toxines et les lipides.



Bon Appétit !



## Collation

<i>Lundi</i>	Oeufs brouillés Fromage Fruits au sirop
<i>Mardi</i>	Quenelles sauce tomate & olives Petit suisse Muffin de l' <b>Etape Gourmande</b> <sup>(38)</sup>
<i>Mercredi</i>	Quiche au thon Fromage Fruit
<i>Jeudi</i>	Epinards en béchamel Fromage blanc Clafoutis aux cerises
<i>Vendredi</i> <i>Fête des voisins</i>	Rösties Fromage Liégeois au café
<i>Samedi</i>	Feuilleté au fromage Fromage Crème dessert
<i>Dimanche</i>	Terrine de <b>poisson MSC</b> Petit suisse Compote

Du 26/05/25

au 01/06/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 26/05/25	Betteraves Sauté de volaille au jus Petits pois au jus Yaourt nature Compote abricot	Salade de crozets (150 gr) Œufs brouillés Poêlée de champignons Fromage Fruit
MARDI 27/05/25	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Filet de colin sauce citron Ratatouille Saint Marcellin Fruit	Salade de chou fleur mimosa  Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Petit suisse nature Compote
MERCREDI 28/05/25	Salade verte Bœuf bourguignon Riz sauvage et légumes tajine Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salami Quiche au thon Courgettes ail / persil Fromage Fruit
JEUDI 29/05/25	Salade de lentilles (150 gr) Raviolis à l'ail des ours Carottes ail / persil Bleu doux Fruit	Taboulé (150 gr) Poisson pané Epinards béchamel Fromage blanc nature Compote
VENDREDI 30/05/25	Roulé au fromage Boulettes de porc tomate / basilic  Haricots verts persillés Yaourt vanille des 3 Hameaux Compote poire	Concombres à la crème  Daube provençale Rosties de pommes de terre et flan de légumes Fromage Fruit
SAMEDI 31/05/25	Tomates cerises Sauce fruits de mer Spaghettis et chou fleur béchamel Faisselle Fruit	Feuilleté fromage Haut de cuisse de poulet au jus  Carottes braisées  Fromage Compote
DIMANCHE 01/06/25	Pâté croûte Sauté de canard aux aïelles Choux de Bruxelles au jus et pommes noisettes Fromage Far breton sans sucre	Terrine de poisson Dahl de lentilles  Riz  Petit suisse nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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 26/05/25

au 01/06/25



**Midi**

LUNDI 26/05/25	Betteraves mixées Omelette Petits pois au jus mixés Yaourt à la châtaigne Compote abricot
MARDI 27/05/25	Potage de légumes Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Fromage Compote
MERCREDI 28/05/25	Potage de légumes Bœuf bourguignon mixé Purée de pommes de terre au lait Fromage blanc Crème dessert
JEUDI 29/05/25	Salade de lentilles mixée Poisson sauce citron mixé Epinards hachés béchamel Fromage blanc Compote
VENDREDI 30/05/25	Flan de légumes Daube provençale Fèves au jus mixées Yaourt vanille Compote poire
SAMEDI 31/05/25	Terrine de légumes Poulet au jus mixé Polenta crémeuse Faisselle Compote
DIMANCHE 01/06/25	Terrine de poisson Sauté de canard aux aïnelles mixé Lentilles au jus mixées Fromage Crème dessert

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.