



Menu des Couleurs

du 2 au 6 juin 2025



Midi

Lundi

Macédoine
Palette de porc **de chez Carrel** à la diable
Coquillettes
Fromage
Fruit

Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Mardi

Salade de pommes de terre ciboulette
Poisson MSC meunière
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Yaourt nature
Flan à la vanille

Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Melon
Couscous au poulet **français**
Semoule
Camembert
Fruit

Alternatif : Couscous aux légumes

Jeudi

Salade de perles marines
Epinards
à la florentine
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Salade de perles légumières

Vendredi
Spécial Boudin

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Boudin noir **français**
Purée de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Tomme **de nos Montagnes**
Compote de poire

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Samedi

Oeufs durs en mayonnaise
Filet de **poisson MSC** à la Provençale
Brocolis en béchamel
Petit suisse nature
Semoule au lait

Alternatif : Quenelles à la Provençale

Dimanche

Aspic œuf & jambon
Sauté de veau **français** au vin blanc
Gratin dauphinois **traditionnel**
Fromage blanc nature
Tarte aux fruits **Gourmande** ⁽³⁸⁾

*Alternatif : Flan de légumes
Champignons à la crème*

Notre Tarte aux fruits est composée de pâte sucrée et crème d'amande, crème pâtissière et fruits de saison.



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 2 au 6 juin 2025



Collation

<i>Lundi</i>	Chou-fleur au curry Yaourt aux fruits Mousse aux marrons
<i>Mardi</i>	Charcuterie française Fromage Fruit
<i>Mercredi</i>	Quiche lorraine Petit suisse Fruits au sirop
<i>Jeudi</i>	Beignets de légumes Fromage Fruit
<i>Vendredi</i>	Jardinière de légumes Yaourt nature Crème renversée à la vanille
<i>Samedi</i>	Pavé fromager Fromage Fruits au sirop
<i>Dimanche</i>	Oeufs brouillés Yaourt aux fruits Compote

	Midi	Soir
LUNDI 02/06/25	Macédoine Palette de porc à la diable Coquillettes et courgettes sautées Fromage Fruit	Salade napolitain (150 gr) Sauté de dinde au jus Chou fleur au curry Yaourt nature Compote
MARDI 03/06/25	Salade de pommes de terre ciboulette (105 gr) Poisson meunière Carottes ail / persil Yaourt nature Compote	Poireaux vinaigrette Alouette de bœuf sauce poivre Pavé de polenta et haricots verts Fromage Fruit
MERCREDI 04/06/25	Melon Couscous au poulet Semoule Camembert Fruit	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Quiche lorraine Aubergines à la tomate Petit suisse nature Fruit
JEUDI 05/06/25	Salade de perles marines (150 gr) Epinards à la florentine Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade cœur de blé provençal (150 gr) Sauté de porc à l'ail Beignets de légumes Fromage Fruit
VENDREDI 06/06/25	Salade verte Boudin noir Purée de pommes de terre et haricots verts Tomme Compote poire	Taboulé (150 gr) Haut de cuisse de poulet aux herbes Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit
SAMEDI 07/06/25	Feuilleté poisson beurre blanc Filet de poisson sauce provençale Brocolis béchamel Petit suisse nature Compote	Salade tomates Escalope de dinde au jus Flageolets verts Fromage Fruit
DIMANCHE 08/06/25	Aspic œuf / jambon Sauté de veau au vin blanc Gratin dauphinois et champignons à la crème Fromage blanc nature Cake citron sans sucre	Crêpe au fromage x2 Œufs brouillés Poêlée de légumes 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 02/06/25

au 06/06/25



Midi

LUNDI 02/06/25	Soufflé parmentier Sauté de dinde au jus mixé Courgettes sautées mixées Fromage Compote
MARDI 03/06/25	Terrine de légumes Canette au jus mixée Polenta crémeuse Yaourt nature Flan vanille
MERCREDI 04/06/25	Salade de lentilles ciboulette mixée Poulet au jus mixé Légumes couscous mixés Fromage Compote
JEUDI 05/06/25	Salade de perles légumières mixée Sauté de porc à l'ail mixé Epinards hachés béchamel Fromage blanc nature Crème dessert
VENDREDI 06/06/25	Potage de légumes Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage Compote poire
SAMEDI 07/06/25	Potage de légumes Filet de poisson sauce provençale mixé Flageolets verts au jus mixés Petit suisse nature Compote
DIMANCHE 08/06/25	Flan de légumes Sauté de veau au vin blanc mixé Minis quenelles sauce crème Fromage blanc nature 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.