



Menu des Couleurs



du 16 au 22 juin 2025

Midi

Lundi

Betteraves
Filet de **poisson MSC** à la basquaise
Semoule
Fromage
Compote
Alternatif : Pois chiches à la basquaise

Mardi

Salade de crozets **de Savoie** ⁽⁷⁴⁾
Sauté de volaille **française** aux herbes
Purée de carottes & curry
Yaourt nature
Crème au praliné
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi
Spécial Paëlla

Salade de **tomates HVE** ⁽³⁸⁾
Paëlla de **poisson label MSC**
Carré du Trièves label Ishere ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Paëlla végétale

Jeudi

Mortadelle **française**
Boulettes de porc ⁽³⁸⁾ a la tomate & basilic
Chou-fleur sauté
Fromage blanc nature
Cake de l'**Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pommes de terre mimosa, Pané tomate mozzarella

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Coulommiers
Fruit
Alternatif : Lasagnes de légumes

Samedi
Repas froid de l'été

Salade de lentilles & ciboulette
Terrine de **poisson label MSC**
Macédoine
Yaourt
Compote
Alternatif : Oeuf dur

Dimanche

Terrine de légumes
Saucisson brioché ⁽⁶⁹⁾
Duo de haricots
Fromage
Chou à la vanille de l'**Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Feuilleté au fromage

À l'époque, les paysans près de Valencia mélangent dans une grande poêle le riz, les légumes qu'ils cultivaient, les viandes provenant de leurs élevages et les produits issus de la nature, pour en faire un plat convivial et économique.





Menu des Couleurs



du 16 au 22 juin 2025

Collation

Lundi

Quiche aux **ravioles IGP Gourmande** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Fruits au sirop

Mardi

Quenelles aux fruits de mer
Fromage
Compote

Mercredi

Jardinière de légumes
Faisselle
Tarte normande Gourmande ⁽³⁸⁾

Jeudi

Salami & cornichons
Yaourt
Compote

Vendredi

Omelette
Fromage
Fruit

Samedi

Feuilleté Dubarry
Fromage
Liégeois au chocolat

Dimanche

Gratin de pâtes
Faiselle
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 16/06/25	Betteraves Filet de poisson sauce basquaise Semoule et brocolis à l'ail Fromage Compote	Celeri râpé Quiche aux ravioles Petits pois carottes Fromage blanc nature Fruit
MARDI 17/06/25	Salade de crozets (150 gr) Sauté de volaille aux herbes Purée de carottes / curry Yaourt nature Fruit	Chou fleur vinaigrette Quenelles aux fruits de mer Vol au vent et légumes Fromage Compote
MERCREDI 18/06/25	Salade de tomates Paëlla de poisson Ratatouille Carré du Trièves Compote	Pâté croûte Jambon braisé au porto Jardinière de légumes et pommes de terre vapeur Faisselle Fruit
JEUDI 19/06/25	Champignons à la grecque Boulettes de porc sauce tomate / basiic Chou fleur sauté et pommes de terre grenailles Fromage blanc nature Fruit	Taboulé (150 gr) Filet de poulet au jus Artichaut à la barigoule Yaourt nature Compote
VENDREDI 20/06/25	Salade verte Lasagnes bolognaise Légumes vapeur Coulommiers Fruit	Salade de museau de bœuf Omelette Petits pois au jus et légumes Yaourt nature Compote
SAMEDI 21/06/25	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Terrine de poisson Macédoine Yaourt nature Compote	Mâche Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur et légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 22/06/25	Terrine de légumes Saucisson brioché Duo de haricots Fromage Mousse cacao sans sucre	Carottes râpées Aile de raie à la crème d'ail Riz et épinards béchamel Faiselle 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 16/06/25

au 22/06/25



Midi

LUNDI 16/06/25	Betteraves mixées Filet de poisson sauce basquaise mixé Petits pois carottes mixés Fromage Compote
MARDI 17/06/25	Chou fleur vinaigrette mixé Quenelles sauce blanche Purée carottes / curry Yaourt nature Crème praliné
MERCREDI 18/06/25	Potage de légumes Jambon braisé au porto mixé Jardinière de légumes mixée Fromage Compote
JEUDI 19/06/25	Champignons à la grecque mixés Filet de poisson au romarin mixé Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Cake
VENDREDI 20/06/25	Flan de légumes Omelette Petits pois au jus mixés Fromage Compote
SAMEDI 21/06/25	Salade de lentilles ciboulette mixée Bœuf haché au jus Purée de légumes Yaourt Compote
DIMANCHE 22/06/25	Terrine de légumes Aile de raie à la crème d'ail mixée Soufflé parmentier 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.