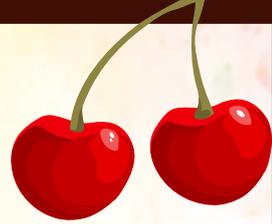




Semaine Fruits & légumes FRAIS



du 23 au 29 juin 2025

Midi

Lundi

Menu Alternatif

Betteraves
Pâtes farcies aux épinards, pointe d'ail de
Saint Jean ⁽²⁶⁾ sauce au basilic
Fromage
Compote de pommes

Mardi

C'est couscous

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Calamars à la Romaine
Ratatouille
Yaourt à la myrtille ⁽⁴²⁾
Meringue
Alternatif : Beignets de fromage

Mercredi

Melon
Sauté de poulet français à l'abricot
Riz safrané
Fromage
Abricot HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Chili sin carne

Jeudi

Salade piémontaise
Poisson MSC sauce au curry
Navets sautés
Yaourt à la vanille **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles

Vendredi

Salade de **tomates HVE** ⁽³⁸⁾
Pennes à la bolognaise
viande française
Fromage
Cerises HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pennes sauce aux légumes

Samedi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Haut de cuisse de poulet français
Haricots blancs à la tomate
Yaourt
Compote
Alternatif : Croisillon aux champignons

Dimanche

Terrine de campagne **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Confit de canard français
Ecrasé de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage
Tarte aux fruits **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes, Tomate farcie végétale

La ratatouille est une spécialité culinaire Provençale, à base de ragoût mijoté de légumes méditerranéens, et d'huile d'olive



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.



GUILLAUD
Traiteur



Semaine Fruits & légumes FRAIS



du 23 au 29 juin 2025

Collation

Lundi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ braisées
Fromage blanc aux fruits
Fruit

Mardi

c'est bon !

Crêpe au fromage
Fromage
Compote

Mercredi

Quiche à la Provençale **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Faisselle
Crème renversée à la vanille ⁽³⁸⁾

Jeudi

Courgette farcie
Fromage
Fruits au sirop

Vendredi

Menu Alsacien

Quenelles sauce aurore
Petit suisse
Compote

Samedi

Ratatouille
Fromage
Mousse citron

Dimanche

Epinards à la florentine
Faisselle
Compote

Du 23/06/25

au 29/06/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 23/06/25	<p>Betteraves Pâtes farcies aux épinards pointe d'ail sauce crème basilic Fenouil braisé Fromage Compote pomme</p>	<p>Salade de lentilles (150 gr) Boulettes agneau aux herbes Carottes braisées Fromage blanc nature Fruit</p>
MARDI 24/06/25	<p>Crêpe au fromage Sauté de veau aux olives Ratatouille Yaourt nature Fruit</p>	<p>Salade verte Bif de foie persillé Flageolets verts au jus et navets sautés Fromage Compote</p>
MERCREDI 25/06/25	<p>Melon Sauté de poulet à l'abricot Riz safrané et légumes tajine Fromage Abricot</p>	<p>Salade de pâtes aux légumes (150 gr) Quiche provençale Carottes râpées Faisselle Compote</p>
JEUDI 26/06/25	<p>Salade piémontaise (150 gr) Poisson sauce curry Navets sautés Yaourt à la vanille des 3 Hameaux Cake sans sucre</p>	<p>Salade verte Courgette farcie Cœur de blé Fromage Fruit</p>
VENDREDI 27/06/25	<p>Salade de tomates Sauce bolognaise Pennes et tian de légumes Fromage Cerises</p>	<p>Salade de pois chiches (150 gr) Quenelles sauce aurore Flan de légumes Petit suisse nature Compote</p>
SAMEDI 28/06/25	<p>Salade verte Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots blancs à la tomate et haricots verts Yaourt nature Compote</p>	<p>Taboulé oriental (150 gr) Pané gouda Ratatouille Fromage Fruit</p>
DIMANCHE 29/06/25	<p>Terrine de légumes Confit de canard Ecrasé de pommes de terre et champignons persillés Fromage Far breton sans sucre</p>	<p>Sardines Epinards à la florentine Riz Faisselle Compote</p>

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 23/06/25

au 29/06/25



Midi

LUNDI 23/06/25	Salade de lentilles mixée Coq au vin mixé Carottes braisées mixées Fromage Compote pomme
MARDI 24/06/25	Macédoine mixée Sauté de veau aux olives mixé Flageolets verts au jus mixés Yaourt myrtille Crème dessert
MERCREDI 25/06/25	Salade de pâtes aux légumes mixée Sauté de porc à l'abricot mixé Légumes tajine mixés Fromage Compote
JEUDI 26/06/25	Potage de légumes Poisson sauce curry mixé Purée de pommes de terre Yaourt vanille Crème dessert
VENDREDI 27/06/25	Salade de pois chiches mixée Quenelles sauce aurore Flan de légumes Fromage Compote
SAMEDI 28/06/25	Potage de légumes Poulet aux herbes mixé Haricots blancs à la tomate mixés Yaourt Compote
DIMANCHE 29/06/25	Terrine de légumes Canard au jus mixé Purée de pommes de terre 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.