



Menu des Couleurs

du 30 juin au 6 juillet 2025



Midi

Lundi

Salade haricots verts
Filet de **colin MSC** sauce aux capres
Semoule
Faisselle
Fruits au sirop
Alternatif : Blanquette de légumes

Mardi

c'est couscous

Salade de pommes de terre mimosa
Rôti de dinde **française**
Ratatouille
Fromage
Fruit
Alternatif : Pavé fromager

Mercredi

Caillette **Ardéchoise** ⁽⁰⁷⁾
Daube de **chez Carrel** à la Provençale
Haricots blancs à la crème
Yaourt nature
Compote à l'abricot
Alternatif : Terrine de légumes, boulettes de blé

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Pâtes à la carbonara
viande française
Verchicors
Gâteau au yaourt
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Vendredi

Concombre
Boudin noir **français** aux pommes
Purée de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc à la vanille
Fraises HVE de Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Aiguillettes blé carottes

Samedi

Repas froid

Taboulé
Charcuterie **française**
Salade de haricots verts
Faisselle
Fruit
Alternatif : Quiche Saint Marcelline

Dimanche

Salade de cervelas **français**
Coq **français** au vin
Pavé de polente & champignons
Fromage
Chou au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pizza au fromage, Flageolets verts

Avec la chaleur estivale, nous vous proposons des repas froids et équilibrés plusieurs fois dans l'été. 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 30 juin au 6 juillet 2025



Collation

Lundi

Beignets de courgettes
Fromage
Compote

Mardi

cest cuisinier

Mortadelle & cornichons
Yaourt
Compote

Mercredi

Croque chèvre-noix **gourmand** ⁽³⁸⁾
Fromage
Tarte normande **Gourmande** ⁽³⁸⁾

Jeudi

Croisillon Dubarry
Yaourt
Fruit

Vendredi

Menu Alsacien

Poêlée de légumes
Fromage
Compote

Samedi

Lasagnes de ricotta & épinards
Fromage
Crème dessert

Dimanche

Gratin de **poisson label MSC**
& mini quenelles
Fromage blanc
Fruits au sirop



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 30/06/25	Salade haricots verts Filet de colin sauce capres Semoule et aubergines à la tomate Faisselle Fruit	Salade marocaine (150 gr) Escalope de volaille sauce barbecue Courgettes ail et persil Fromage Compote
MARDI 01/07/25	Salade de pommes de terre mimosa (150 gr) Rôti filet de dinde Ratatouille Fromage Fruit	Mâche Sauté de porc au chorizo Lentilles au jus et champignons persillés Yaourt nature Compote
MERCREDI 02/07/25	Quiche au thon Filet de colin à l'oseille Carottes braisées Yaourt nature Compote abricot	Salade verte Croque chèvre / noix Brocolis ail / persil Fromage Fruit
JEUDI 03/07/25	Salade verte Escalope de porc aux oignons Pâtes et brocolis Verchicors Cake sans sucre	Salade de lentilles (150 gr) Emincé de volaille au jus Epinards béchamel Yaourt nature Fruit
VENDREDI 04/07/25	Concombres Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre et duo de haricots Fromage blanc nature Fraises	Crêpe fromage Steak haché sauce provençale Poêlée de légumes Fromage Compote
SAMEDI 05/07/25	Taboulé (150 gr) Quiche st marcelline Salade de haricots verts Faisselle Fruit	Œufs durs Lasagnes ricotta épinards Chou fleur ail / persil Fromage Compote
DIMANCHE 06/07/25	Flan de légumes Coq au vin Pavé de polente / champignons à la crème Fromage Flan coco sans sucre	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Gratin de poisson / minis quenelles Carottes sautées Fromage blanc nature Fruit

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 30/06/25

au 06/07/25



Midi

LUNDI 30/06/25	Salade marocaine mixée Filet de colin sauce capres mixé Aubergines à la tomate mixées Faisselle Compote
MARDI 01/07/25	Salade de pommes de terre mimosa mixée Rôti filet de dinde mixé Ratatouille mixée Fromage Compote
MERCREDI 02/07/25	Potage de légumes Daube provençale mixée Haricots blancs à la crème mixés Yaourt nature Compote
JEUDI 03/07/25	Potage de légumes Emincé de volaille au jus mixé Polenta crémeuse Fromage Crème dessert
VENDREDI 04/07/25	Flan de légumes Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage blanc vanille Compote
SAMEDI 05/07/25	Potage de légumes Jambon blanc mixé Purée de pois cassés Faisselle Compote
DIMANCHE 06/07/25	Salade de lentilles ciboulette mixée Coq au vin mixé Champignons à la crème mixés 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.