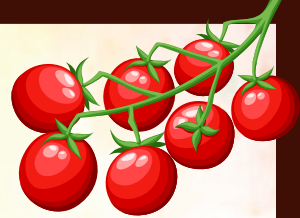




Menu des Couleurs

du 28 juillet au 3 août 2025



Midi

Lundi

c'est couscous

Gaspacho de tomates
Couscous aux boulettes de boeuf
de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
Crème dessert
Alternatif : Couscous végétal

Mardi

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷⁴⁾
Poisson label MSC meunière
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Tomme **du Châtelard** ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française au thym
Pennes
Fromage blanc
Compote à l'abricot
Alternatif : Pennes sauce lentilles corail

Jeudi

Salade de tomates
Terrine de poisson & mayonnaise
Taboulé
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes

Vendredi

Melon
Cuisse de pintade française à la bière
Potatoes
Yaourt nature
Compote de pommes
Alternatif : Tomate farcie végétale

Samedi

Salade de lentilles & ciboulette
Accras de morue
Poêlée de haricots verts et champignons
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Beignets de fromage

Dimanche

Poule au pot

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Poule française au pot
Riz
Fromage
Entremet au chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Mini-quenelles sauce aurore

Le Roi de France Henri IV établit et démocratise la poule au pot au XVIII^e siècle en réponse aux famines issues des longues guerres de religions opposant protestants huguenots et catholiques. Il impose alors la poule au pot comme le « plat national français ».

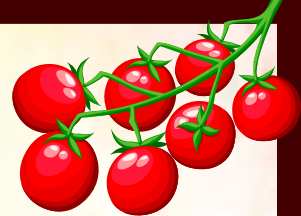


Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 28 juillet au 3 août 2025



Collation

Lundi

Beignets de légumes
Fromage
Compote à la banane

Mardi

Petits pois au jus
Petit suisse
Fruits au sirop

Mercredi

Salami & cornichons
Fromage
Chou à la vanille **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Jeudi

Cordon bleu viande française
Faisselle
Liégeois au chocolat

Vendredi

Pizza au fromage de Rives
Fromage
Fruit

Samedi

Jambon français braisé aux échalotes
Fromage
Ile flottante

Dimanche

Salade de perles marines
Yaourt
Fruit

Du 28/07/25

au 03/08/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 28/07/25	Gaspacho de tomates Couscous boulettes Semoule Yaourt nature Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Filet de dinde au thym Beignets de légumes Fromage Compote banane
MARDI 29/07/25	Salade de crozets (150 gr) Poisson meunière Gratin de courgettes Tomme du Chatelard Fruit	Tomates cerises Saucisse aux oignons Petits pois au jus et carottes braisées Petit suisse nature Compote
MERCREDI 30/07/25	Salade verte Sauté de volaille au thym Pennes et légumes tajine Fromage blanc nature Compote abricot	Concombres vinaigrette Bif de de foie persillé Haricots verts et pommes de terre ail / persil Fromage Fruit
JEUDI 31/07/25	Salade de tomates Terrine de poisson Taboulé (150 gr) Saint Marcellin Cake sans sucre	Macédoine Cordon bleu Lentilles au jus et courgettes sautées Faisselle Fruit
VENDREDI 01/08/25	Melon Cuisse de pintade au jus Potatoes et poêlée de légumes Yaourt nature Compote pomme	Salade de pâtes aux légumes (150 gr) Boulettes de bœuf au jus Brocolis ail et persil Fromage Fruit
SAMEDI 02/08/25	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Accras de morue Poêlée haricots verts et champignons Fromage blanc nature Fruit	Salade verte Jambon braisé aux échalotes Polenta crémeuse et légumes Fromage Far breton sans sucre
DIMANCHE 03/08/25	Tomates cerises Poule au pot Riz et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Salade de perles marines (150 gr) Epinards à la florentine Yaourt 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.