

Menu des Couleurs



du 4 au 10 août 2025

Midi

Lundi

Betteraves
Spaghettis
à la carbonara **viande française**
Fromage
Compote BIO
Alternatif : Spaghettis aux petits pois légumes

Mardi

Macédoine
Sauté de volaille **française** à la dijonnaise
Lentilles au jus
Fromage blanc BIO
Melon
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mercredi

Salade de Risoni
Filet de **poisson label MSC** au curry
Flan de **courgettes BIO** ⁽²⁶⁾
Carré du Trièves BIO ⁽³⁸⁾
Cake aux pépites de chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Salade de pépinettes, Gnocchis

Jeudi

Carottes label HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Chipolatas **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Abricot HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Alternatif

Taboulé BIO
Pané au gouda
Epinards en béchamel
Bleu de Sassenage ⁽³⁸⁾
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Samedi

Repas froid

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Quiche à la Provençale **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Salade de lentilles & ciboulette
Petit suisse
Compote à la banane

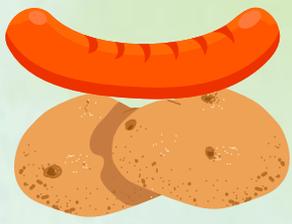
Dimanche

Salade de champignons
Poisson label MSC à l'aneth
Fenouil braisé & pommes dauphines
Fromage blanc
Chou à la vanille **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de pois chiches

Alexis cuisine toutes nos salades. Ici les lentilles sont relevées avec de l'échalote, de la ciboulette et de la vinaigrette.



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 4 au 10 août 2025

Collation

<i>Lundi</i>	Duo de carottes sautées Petit suisse Fruits au sirop
<i>Mardi</i>	Tian de légumes Fromage Beignet
<i>Mercredi</i>	Mousson de canard & cornichons Faisselle Compote
<i>Jeudi</i>	Artichaut à la barigoule Fromage Crème renversée au Grand Marnier ⁽³⁸⁾
<i>Vendredi</i>	Mini-quenelles aux fruits de mer Yaourt Compote
<i>Samedi</i>	Moussaka viande française Fromage Crème dessert
<i>Dimanche</i>	Oeufs durs en mayonnaise Yaourt nature Fruit



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 04/08/25	Betteraves Sauce carbonara Spaghettis et légumes bouillabaisse Fromage Compote BIO	Salade de riz (150 gr) Aiguillettes de poulet aux herbes Duo de carottes sautées Petit suisse nature Fruit
MARDI 05/08/25	Macédoine Sauté de volaille à la dijonnaise Lentilles au jus et chou fleur persillé Fromage blanc nature Melon	Salade de pommes de terre (150 gr) Langue de bœuf sauce charcutière Tian de légumes Fromage Compote
MERCREDI 06/08/25	Salade risoni (150 gr) Filet de poisson sauce curry Flan de courgettes BIO Carré du Trièves BIO Cake sans sucre	Salade verte Chili con carné Riz et haricots beurre persillés Faisselle Compote
JEUDI 07/08/25	Carottes râpées Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre et ratatouille Yaourt nature Abricot	Salade marocaine (150 gr) Haut de cuisse de poulet au jus Artichaut à la barigoule Fromage Mousse cacao sans sucre
VENDREDI 08/08/25	Taboulé (150 gr) Pané gouda Epinards béchamel Bleu de Sassenage Nectarine	Salade de haricots verts Minis quenelles aux fruits de mer Vol au vent Yaourt nature Compote
SAMEDI 09/08/25	Salade verte Quiche provençale Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Petit suisse nature Compote banane	Salade de perles légumières (150 gr) Moussaka Fromage Fruit
DIMANCHE 10/08/25	Salade de champignons Poisson sauce aneth Fenouil braisé et pommes dauphines Fromage blanc nature Flan coco sans sucre	Filets de maquereaux Gratin de gnocchis au St Marcellin Légumes 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.