



Menu des Couleurs

du 11 au 17 août 2025



Midi

Lundi

Crêpe au fromage
Poisson label MSC sauce au citron
Haricots verts BIO en persillade
Petit suisse nature
Salade de fruits frais
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Mardi
Repas froid

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Jambon blanc français
Salade de pommes de terre & ciboulette
Yaourt nature
Crème dessert
Alternatif : Oeuf dur

Mercredi

Céleri en rémoulade
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Mogettes à la tomate
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pastèque
Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi
Alternatif

Salade de **lentilles BIO**
Lasagnes à la ricotta
et aux épinards
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Vendredi



Feuilleté au chèvre
Sauté de veau français marengo
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Donut's
Alternatif : Pois chiches à la Basquaise

Samedi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Andouillette à la dijonnaise
Pommes de terre ⁽³⁸⁾ en persillade
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Dahl de lentilles

Dimanche

Mousson de canard
Sauté de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ aux olives
Carottes label HVE ⁽³⁸⁾ braisées
Fromage
Tarte au chocolat
Alternatif : Oeufs durs, Flageolets au jus

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





Menu des Couleurs

du 11 au 17 août 2025



Collation

Lundi

Raviolis de bœuf français
à la sauce tomate
Fromage
Compote

Mardi

Navets à la crème
Fromage
Fruit

Mercredi

Quiche au **thon MSC**
Fromage blanc
Tarte aux fruits de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Jeudi

Salade de cervelas
Petit suisse
Compote

Vendredi



Salade de haricots verts & échalotes
Fromage
Fruit

Samedi

Taboulé oriental
Fromage
Crème aux œufs

Dimanche

Pâtes
sauce arrabiata
Yaourt aromatisé
Compote

Du 11/08/25

au 17/08/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 11/08/25	Crêpe fromage Poisson sauce citron Haricots verts BIO ail et persil Petit suisse nature Salade de fruits frais	Betteraves Raviolis de bœuf sauce tomate Epinards béchamel Fromage Compote
MARDI 12/08/25	Tomates cerises Jambon blanc Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Yaourt nature Far breton sans sucre	Feuilleté Rognons de bœuf sauce tomate Navets à la crème Fromage Fruit
MERCREDI 13/08/25	Celeri vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Mogettes à la tomate et beignets de légumes Meule de Savoie Pastèque	Salade de crozets (150 gr) Quiche au thon Haricots beurre ail et persil Fromage blanc nature Compote
JEUDI 14/08/25	Salade de lentilles (150 gr) Lasagnes ricotta épinards Champignons à l'ail Saint Marcellin Cake sans sucre	Salade de riz (150 gr) Sauté de porc forestier Jardinière de légumes Petit suisse nature Compote
VENDREDI 15/08/25	Feuilleté chèvre Sauté de veau marengo Gratin de courgettes Yaourt nature Compote	Salade haricots verts et échalotes Petit salé aux lentilles Flan de légumes Fromage Fruit
SAMEDI 16/08/25	Salade verte Andouillette à la dijonnaise Pommes de terre vapeur ail / persil et légumes Petit suisse nature Fruit	Taboulé oriental (150 gr) Poisson aux céréales Fenouil braisé Fromage Compote
DIMANCHE 17/08/25	Mousson de canard Sauté de bœuf aux olives Carottes braisées et pommes duchesses Fromage Mousse cacao sans sucre	Sardines au citron Sauce arrabiata Pâtes et légumes Yaourt nature 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.