



Menu des artistes en cuisine !

du 18 au 24 août 2025



Midi

Lundi

Coleslaw
Sauté de poulet français à la Basquaise
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Verchicors label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾

Compote BIO

Alternatif : Pavé maraîcher

Mardi

Salade de cœur de **blé BIO** à la Provençale
Filet de **poisson label MSC** meunère
Carottes BIO à la crème d'ail
Bleu doux **d'Auvergne** ⁽⁴³⁾

Flan au chocolat

Alternatif : Pizza au fromage de Rives

Mercredi

c'est réunionnais

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾

Rougail saucisse française

Riz BIO

Petit suisse

Cake de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Rougail aux haricots

Betteraves

Pâté en croûte **viande française**

Salade Napoli

Carré du Trièves BIO

Fruit

Alternatif : Oeufs durs

Jeudi

Repas froid

Gaspacho de tomates

Emincé de bœuf **de chez Carrel** à la Provençale

Purée de **pommes de terre HVE** et navets

Fromage blanc BIO

Nectarine HVE de la Vallée du Rhône

Alternatif : Tomate farcie végétale

Vendredi

Salade de riz

Poisson label MSC à la crème

Courgettes HVE en persillade

Petit suisse

Compote de pommes

Alternatif : Quenelles en sauce blanche

Samedi

Tomates cerises HVE de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Blanquette de **poisson HVE** aux petits légumes & tagliatelles de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾

Fromage

Chou à la vanille ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes

Dimanche

Le rougail est un met d'origine réunionnais, réalisé à base de légumes ou de fruits et qui peut être agrémenté de viande ou de poisson.



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 artistes en cuisine !

du 18 au 24 août 2025



Soir

Lundi

Pâté en croûte & cornichons
Yaourt
Eclair à la vanille

Mardi

Croque- monsieur **gourmand** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Fruit

Mercredi

Salade Piémontaise
Fromage
Compote

Jeudi

Gratin de poireaux
Yaourt
Crème au caramel

Vendredi

Saucisson brioché de Lyon ⁽⁶⁹⁾
Fromage
Entremet aux fruits rouges

Samedi

Petits pois au jus
Fromage
Fruit

Dimanche

Salade de museau de bœuf français
Yaourt
Fruit

Du 18/08/25

au 24/08/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 18/08/25	Salade coleslaw Sauté de poulet basquaise Pommes de terre vapeur ail / persil et tian de légumes Verchicors Compote BIO	Salade de crozets (150 gr) Alouette de bœuf au jus Champignons ail et persil Yaourt nature Fruit
MARDI 19/08/25	Salade de cœur de blé provençal (150 gr) Filet de poisson meunère Carottes BIO à la crème d'ail Bleu doux Mousse cacao sans sucre	Salade de lentilles petits pois (150 gr) Croque monsieur Ratatouille Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 20/08/25	Salade verte Rougail saucisse Riz et légumes Petit suisse nature Cake sans sucre	Salade piémontaise (150 gr) Rognons de bœuf sauce madère Haricots verts ail et persil Fromage Compote
JEUDI 21/08/25	Betteraves Pâté en croûte Salade napolitain (150 gr) Carré du Trièves BIO Fruit	Salade de pâtes (150 gr) Filet de poulet sauce orientale Gratin de poireaux Yaourt nature Compote
VENDREDI 22/08/25	Gaspacho de tomates Emincé de bœuf provençal Purée de pommes de terre / navets et aubergines à la tomate Fromage blanc nature Nectarine	Salade verte Saucisson brioché Epinards béchamel Fromage Compote
SAMEDI 23/08/25	Salade de riz (150 gr) Poisson sauce crème Courgettes ail et persil Petit suisse nature Compote pomme	Salade de concombres Sauté de volaille à la moutarde Petits pois au jus et légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 24/08/25	Tomates cerises Blanquette de poisson aux petits légumes Tagliatelles et légumes Fromage Far breton sans sucre	Salade de museau de bœuf Crêpe fromage Poêlée de 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.