



Menu des Couleurs

du 25 au 31 août 2025



Midi

Lundi

Menu Barbecue

Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Merguez **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Aubergines à la tomate
Yaourt
Compote à l'abricot
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

c'est couscous

Macédoine
Haut de cuisse de poulet **français** à l'estragon
Pavé de polente
Fromage
Crème dessert au café
Alternatif : Courgette farcie végétale

Mercredi

Salade Napoli
Poisson label MSC aux céréales
Chou-fleur en béchamel
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Pommes noisettes
Yaourt à la vanille **du Mottier** ⁽³⁸⁾
Cake de **l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Flageolets au jus

Vendredi

Menu d'Alsacien

Taboulé
Poisson label MSC au curry
Beignets de légumes
Fromage
Fruit
Alternatif : Lentilles au curry

Samedi

Terrine de campagne **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Navets en persillade
Yaourt
Liégeois au chocolat
Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes végétales

Dimanche

Filets de **maquereaux MSC**
Cuisse de pintade **française** au cidre
Gratin dauphinois
Fromage
Paris-Brest de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Flan de légumes, Champignons à la crème

Légume-fruit originaire d'Asie, l'aubergine est un des produits phares de l'été. Elle s'est imposée dans la gastronomie méditerranéenne. Sa pleine saison va de juin à septembre.



Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 25 au 31 août 2025



Collation

Lundi

Charcuterie & cornichons
Fromage
Fruits au sirop

Mardi

Menu Alsacien

Quiche lorraine Gourmande ⁽³⁸⁾
Yaourt
Compote

Mercredi

Flan de légumes
Fromage
Flan à la vanille

Jeudi

Mousson de canard & cornichons
Fromage
Fruit

Vendredi

Menu Alsacien

Quenelles à la sauce tomate &
olives
Fromage blanc
Cookie

Samedi

Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
aux **ravioles IGP de Saint Jean** ⁽²⁶⁾
Petit suisse
Compote

Dimanche

Terrine de légumes & mayonnaise
Fromage
Fruit

Du 25/08/25

au 31/08/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 25/08/25	Pizza au fromage Merguez au jus Aubergines à la tomate Yaourt nature Compote abricot	Celeri vinaigrette Lasagnes bolognaise Légumes Fromage Fruit
MARDI 26/8/25	Macédoine Haut de cuisse de poulet à l'estragon Pavé de polente et haricots verts Fromage Mousse cacao sans sucre	Flan de légumes Quiche lorraine Carottes braisées Yaourt nature Compote
MERCREDI 27/08/25	Salade napoléon (150 gr) Poisson aux céréales Chou fleur béchamel Fromage blanc nature Fruit	Salade verte Sauté de dinde sauce suprême Pâtes et courgettes sautées Fromage Compote
JEUDI 28/08/25	Salade verte Daube de bœuf Pommes noisettes et légumes tajine Yaourt vanille des 3 Hameaux Cake sans sucre	Macédoine Mousson de canard et cornichons Salade de lentilles (150 gr) Fromage Fruit
VENDREDI 29/08/25	Taboulé (150 gr) Poisson sauce curry Beignets de légumes Fromage Fruit	Brocolis vinaigrette Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage blanc nature Compote
SAMEDI 30/08/25	Terrine de campagne Boulettes de bœuf sauce poivre Navets ail / persil et pâtes Yaourt nature Fruit	Salade verte Omelette Gratin de courgettes aux ravioles Petit suisse nature Compote
DIMANCHE 31/08/25	Filets de maquereaux Cuisse de pintade au cidre Gratin dauphinois et champignons persillés Fromage Flan coco sans sucre	Terrine de légumes Sauce fruits de mer Riz et légumes Fromage 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.