



Midi

Feuilleté au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Oeufs brouillés
Epinards en béchamel
Petit suisse
Pêche au sirop

Macédoine
Lasagnes à la bolognaise
au boeuf français
Fromage
Crème dessert
Alternatif : Lasagnes de légumes

Salade de riz sauce **échalote & persil**
Aiguillettes de poulet français au jus
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ en béchamel
Faisselle
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Palette de porc ⁽³⁸⁾ à la moutarde
Coquillettes
Yaourt
Melon
Alternatif : Coquillettes lentilles corail

Salade piémontaise sauce **persil**
Accras de morue
Haricots verts cuisinés à **à l'ail & persil**
Fromage
Gâteau au yaourt **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Beignets de fromage

Mâche
Rougail saucisse viande française
Riz
Yaourt aromatisé
Fruit
Alternatif : Rougail aux haricots

Salade de museau de bœuf français
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾ au paprika
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage
Tarte au chocolat **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs, Orgeotto

LUNDI
Menu Alternatif

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDEDI

SAMEDI

DIMANCHE

Collation



LUNDI

Flan de légumes
Fromage
Compote de pommes

MARDI

Taboulé oriental à la menthe
Yaourt
Fruits au sirop

MERCREDI

Quiche au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruit

JEUDI

Blettes au jus
Fromage
Tarte au citron gourmande ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Charcuterie & cornichons
Petit suisse
Mousse au citron

SAMEDI

Gratin de poisson MSC
aux poireaux
Fromage
Pommes au four du Chef

DIMANCHE

Jambon français braisé
Yaourt
Compote de poire

	Midi	Soir
LUNDI 01/09/25	Feuilleté au fromage Œufs brouillés Epinards béchamel Petit suisse nature Fruit	Flan de légumes Tomate farcie Semoule Fromage Compote pommes
MARDI 02/09/25	Macédoine Lasagnes bolognaise Brocolis ail et persil Fromage Flan coco sans sucre	Taboulé oriental (150 gr) Poisson sauce oseille Carottes braisées Yaourt nature Fruit
MERCREDI 03/09/25	Salade de riz (150 gr) Aiguillettes de poulet au jus Chou fleur béchamel Faisselle Fruit	Jambon blanc Quiche au fromage Petits pois au jus Fromage Fruit
JEUDI 04/09/25	Salade verte Palette de porc à la moutarde Coquillettes et ratatouille Yaourt nature Melon	Salade de lentilles (150 gr) Bif de foie persillé Blettes au jus Fromage Compote
VENDREDI 05/09/25	Salade piémontaise (150 gr) Accras de morue Haricots verts ail et persil Fromage Cake sans sucre	Celeri râpé Emincé de bœuf à la moutarde Purée de pommes de terre et champignons à la crème Petit suisse nature Compote
SAMEDI 06/09/25	Mâche Rougail saucisse Riz et légumes Yaourt nature Fruit	Salade marco polo (150 gr) Gratin de poisson et poireaux Fromage Pommes au four
DIMANCHE 07/09/25	Salade de museau de bœuf Sauté de bœuf au paprika Gratin de courgettes et pommes de terre vapeur Fromage Mousse cacao sans sucre	Carottes râpées Jambon braisé Lentilles aux oignons et légumes Yaourt nature Compote poire

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.

Mixés

Du 01/09/25

au 07/09/25



Midi	
LUNDI 01/09/25	Flan de légumes Sauté de veau aux olives mixé Purée de pommes de terre Petit suisse Compote
MARDI 02/09/25	Salade de pommes de terre mimosa mixée Blanquette de poisson mixée Brocolis ail et persil mixés Fromage Crème dessert
MERCREDI 03/09/25	Terrine de légumes Aiguillettes de poulet au jus mixées Petits pois au jus mixés Faisselle Compote
JEUDI 04/09/25	Salade de lentilles mixée Palette de porc à la moutarde mixée Ratatouille mixée Yaourt Compote
VENDREDI 05/09/25	Potage de légumes Sauté de volaille au thym mixé Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert
SAMEDI 06/09/25	Soufflé de légumes Sauté de porc à la provençale mixé Polenta crémeuse Yaourt aromatisé Compote
DIMANCHE 07/09/25	Flan de légumes Jambon braisé mixé Lentilles aux oignons mixées Fromage Crème dessert

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.