

Midi

Coleslaw
Cappelletti au fromage
sauce **au basilic**
Yaourt nature
Poire au sirop

Taboulé cuisiné **à l'ail & au persil**
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ **à l'estragon**
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ en béchamel
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Flan à la vanille

Alternatif : Pavé végétal

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Yaourt au citron **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Compote

Alternatif : Lasagnes de légumes

Salade piémontaise **au persil**
Blanquette de volaille française
Gratin de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Verchicors label Ishere ⁽³⁸⁾
Fruit

Alternatif : Quenelles sauce blanche

Macédoine
Filet de **colin MSC** **à l'oseille**
Riz
Fromage blanc
Cake aux myrtilles **gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Chili sin carne

Feuilleté au chèvre
Poisson MSC aux céréales
Aubergines à la tomate
Fromage
Fruit

Alternatif : Omelette

Flan de légumes
Bœuf ⁽³⁸⁾ bourguignon
Tagliatelles de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾
Faisselle
Tarte au citron **gourmande** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois



LUNDI
Menu Alternatif

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Collation



LUNDI

Boudin blanc
Fromage
Compote

MARDI

Crêpe au fromage
Faisselle
Tarte normande **gourmande** ⁽³⁸⁾

MERCREDI

Quiche aux champignons
Fromage
Crème dessert

JEUDI

Poitrine fumée *française*
Petit suisse
Compote

VENDREDI

Epinards en béchamel
Fromage
Fruit

SAMEDI

Oeuf dur en mayonnaise
Yaourt
Flan au caramel

DIMANCHE

Quenelles à la sauce tomate
Fromage
Compote

	Midi	Soir
LUNDI 22/09/25	Salade coleslaw Cappelletis au fromage sauce basilic Tian de légumes Yaourt nature Fruit	Salade de riz (150 gr) Boudin blanc Courgettes ail et persil Fromage Compote
MARDI 23/09/25	Taboulé (150 gr) Sauté de porc à l'estragon Chou fleur béchamel Tomme de Yenne Mousse cacao sans sucre	Betteraves Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre vapeur ail / persil et légumes Faisselle Fruit
MERCREDI 24/09/25	Salade verte Lasagnes bolognaise Haricots verts ail et persil Yaourt citron Compote	Salade marocaine (150 gr) Quiche aux champignons Jardiniere de légumes Fromage Flan coco sans sucre
JEUDI 25/09/25	Salade piémontaise (150 gr) Blanquette de volaille Gratin de potimarron Verchicors Fruit	Mâche Petit salé aux lentilles Légumes Petit suisse nature Compote
VENDREDI 26/09/25	Macédoine Filet de colin à l'oseille Riz et navets ail / persil Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade de perles (150 gr) Epinards à la florentine Fromage Fruit
SAMEDI 27/09/25	Feuilleté chèvre Poisson aux céréales Aubergines à la tomate Fromage Fruit	Salade de champignons aux herbes Escalope de dinde au jus Flageolets verts et légumes Yaourt nature Compote
DIMANCHE 28/09/25	Flan de légumes Bœuf bourguignon Tagliatelles et légumes Faisselle Far breton sans sucre	Cake aux olives Quenelles sauce tomate Flan de courgettes Fromage 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.

Mixés

Du 22/09/25

au 28/09/25



Midi	
LUNDI 22/09/25	Salade de cœur de blé provençal mixée Emincé de bœuf aux oignons mixé Tian de légumes mixé Yaourt nature Compote
MARDI 23/09/25	Betteraves mixées Sauté de porc à l'estragon mixé Petits pois / carottes mixés Fromage Flan vanille
MERCREDI 24/09/25	Salade marocaine mixée Poisson sauce crème mixé Jardinière de légumes mixée Yaourt citron Compote
JEUDI 25/09/25	Salade piémontaise mixée Blanquette de volaille mixée Potimarron béchamel Fromage Compote
VENDREDI 26/09/25	Soufflé parmentier Filet de colin à l'oseille mixé Epinards hachés béchamel Fromage blanc Crème dessert
SAMEDI 27/09/25	Potage de légumes Escalope de dinde au jus mixée Flageolets verts mixés Fromage Compote
DIMANCHE 28/09/25	Potage de légumes Quenelles sauce tomate Flan de légumes Faisselle 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.