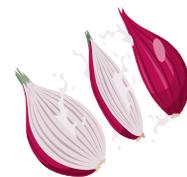


Midi



Taboulé cuisiné à l'ail & au persil
Filet de **poisson MSC** meunière
Gratin de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc aux fruits
Salade de fruits frais

Alternatif : Pavé végétal

Betteraves
Boulettes de porc ⁽³⁸⁾ à la tomate
Petits pois au jus
Carré de l'Est
Fruit

Alternatif : Boulettes de blé

Salade de chou & dés de fromage
Raviolis BIO de Saint Jean ⁽²⁶⁾
à l'ail des ours en sauce blanche
Yaourt nature
Compote de pêches

Salade de riz sauce **échalote & persil**
Merguez de **Carrel** ⁽³⁸⁾ au jus
Gratin de Chou-fleur ⁽²⁶⁾
Brique de chèvre de **Gérentes** ⁽⁴³⁾
Fruit

Alternatif : Aiguillettes de blé, carottes

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Fromage blanc aux fruits
Gâteau à la castagne ⁽³⁸⁾ châtaigne

Alternatif : Lasagnes de légumes



Salade pommes de terre & ciboulette
Oeufs brouillés arbolettys
Haricots verts en sauce d'aulx ail & persil
Yaourt
Fruit

Mâche
Confit de canard français
Purée de racines navets & pommes de terre
Caseus Fromage
Paris-Brest **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Croque chèvre-noix



LUNDI

MARDI

MERCREDI
Menu Alternatif

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI
Menu Alternatif

DIMANCHE
Festoyons au Moyen-Âge

Collation



LUNDI

Pizza **de Rives** ⁽³⁸⁾
Fromage
Mousse au citron

MARDI

Blettes à la Provençale
Petit suisse
Compote

MERCREDI

Tarte au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruit

JEUDI

Pâté en croûte & cornichons
Petit suisse
Entremet aux fruits rouges ⁽³⁸⁾

VENDREDI

Quiche au **thon label MSC**
Fromage
Fruit

SAMEDI

Chou farci viande française
Fromage
Mousse aux marrons

DIMANCHE
Festoyons au Moyen-Âge

Endives
au jambon français
Petit suisse
Compote

	Midi	Soir
LUNDI 13/10/25	Taboulé (150 gr) Filet de poisson meunière Gratin de potimarron Fromage blanc nature Salade de fruits frais	Macédoine Jambon braisé Pommes dauphines et légumes Fromage Compote
MARDI 14/10/25	Betteraves Boulettes de porc tomate barbecue Petits pois au jus et flan de carottes Carré de l'Est Fruit	Salade de lentilles (150 gr) Cuisse de canette aux herbes Blettes provençales Petit suisse nature Compote
MERCREDI 15/10/25	Salade de chou et dés de fromage Raviolis à l'ail des ours sauce blanche Légumes pot au feu Yaourt nature Compote pêche	Tarte au fromage Sauté de dinde au jus Champignons à la crème et semoule Fromage Fruit
JEUDI 16/10/25	Salade de riz (150 gr) Merguez au jus Gratin de chou fleur Brique de chèvre Fruit	Mâche Andouillette à la moutarde Purée de pommes de terre et légumes Petit suisse nature Compote
VENDREDI 17/10/25	Salade verte Lasagnes bolognaise Poêlée de légumes Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade marco polo (150 gr) Quiche au thon Epinards béchamel Fromage Fruit
SAMEDI 18/10/25	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Œufs brouillés Haricots verts ail et persil Yaourt nature Fruit	Terrine de légumes Chou farci sauce tomate Semoule Fromage Flan coco sans sucre
DIMANCHE 19/10/25	Mâche Confit de canard Purée de navets / pommes de terre et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Œufs durs Endives au jambon Riz Petit suisse 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.

Mixés

Du 13/10/25

au 17/10/25



Midi

LUNDI 13/10/25	Soufflé parmentier Jambon braisé mixé Gratin de potimarron Fromage blanc nature Compote
MARDI 14/10/25	Betteraves mixées Canette aux herbes mixée Petits pois au jus mixés Fromage Compote
MERCREDI 15/10/25	Soufflé parmentier Sauté de dinde au jus mixé Champignons à la crème mixés Yaourt nature Compote
JEUDI 16/10/25	Potage de légumes Emincé de porc aux oignons mixé Purée de pommes de terre Fromage Compote
VENDREDI 17/10/25	Salade de pâtes mixée Emincé de volaille au jus mixé Epinards hachés béchamel Fromage blanc Crème dessert
SAMEDI 18/10/25	Salade de pommes de terre ciboulette mixée Œufs brouillés Haricots verts ail et persil mixés Yaourt nature Compote
DIMANCHE 19/10/25	Potage de légumes Sauté de canard au jus mixé Purée de navets et pommes de terre 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.