



Midi

LUNDI

Crêpe au fromage
Boulettes de volaille ⁽³⁸⁾ à la libanaise
Gratin de brocolis
Yaourt nature
Compote

Alternatif : Aiguillettes de blé carottes

MARDI

Coleslaw
Rougail saucisse française
Riz
Tomme de montagne ⁽⁴³⁾
Compote

Alternatif : Rougail aux haricots

MERCREDI

Oeufs durs en mayonnaise
Bouillabaisse
de poisson label MSC
Fromage blanc
Fruit

Alternatif : Bouillabaisse végétale

JEUDI

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Tagliatelles ⁽²⁶⁾ à la bolognaise
viande française
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Compote

Alternatif : Tagliatelles sauce légumes

VENDREDI

Betteraves
Poisson label MSC pané
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage
Cake au pain d'épices ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pavé végétal

SAMEDI

Terrine de poisson en mayonnaise
Tortilla
Fenouil braisé
Petit suisse
Fruit

Alternatif : Terrine de légumes

DIMANCHE

Céleri en rémoulade
Blanquette de veau français
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Fromage
Chou à la crème gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Blanquette de légumes

Collation



LUNDI

Croque monsieur **gourmand** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruits au sirop

MARDI

Feuilleté Dubarry
Faisselle
Flan au chocolat

MERCREDI

Haricots blancs à la crème
Fromage
Muffin

JEUDI

Escalope française viennoise
Yaourt
Fruit

VENDREDI

Samoussas de légumes
Petit suisse
Fruits au sirop

SAMEDI

Charcuterie & cornichons
Fromage
Liégeois aux fruits rouges

DIMANCHE

Flan de légumes
Yaourt
Compote

Du 27/10/25

au 02/11/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 27/10/25	Crêpe fromage Boulettes de volaille à la libanaise Gratin de brocolis Yaourt nature Compote	Fond artichaut vinaigrette Croque monsieur Flageolets verts au jus Fromage Fruit
MARDI 28/10/25	Salade coleslaw Rougail saucisse Riz et carottes braisées Tomme de montagnes Compote	Feuilleté Dubarry Bif de foie persillé Champignons à la crème Faisselle Mousse cacao sans sucre
MERCREDI 29/10/25	Œufs durs Bouillabaisse de poisson Orgeotto Fromage blanc nature Fruit	Mâche Boulettes de bœuf au jus Haricots blancs à la crème et légumes Fromage Compote
JEUDI 30/10/25	Salade verte Sauce bolognaise Tagliatelles et salsifis à la tomate Meule de Savoie Compote	Salade de lentilles (150 gr) Escalope viennoise Haricots verts ail et persil Yaourt nature Fruit
VENDREDI 31/10/25	Betteraves Poisson pané et citron Carottes à la crème d'ail et fèves au jus Fromage Cake sans sucre	Samoussas de légumes Sauté de poulet aux noix Semoule et légumes Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 01/11/25	Terrine de poisson Tortilla Fenouil braisé Petit suisse nature Fruit	Salade endives Merguez Cœur de blé et ratatouille Fromage Compote
DIMANCHE 02/11/25	Celeri râpé Blanquette de veau Pommes de terre vapeur et légumes Fromage Far breton sans sucre	Salade marocaine (150 gr) Beignets de fromage Flan de légumes Yaourt 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 Sulfités, Lupin, Mollusques.

Mixés

Du 27/10/25

au 02/11/25



Midi

LUNDI 27/10/25	Potage de légumes Emincé de volaille aux épices mixé Flageolets verts au jus mixés Yaourt nature Compote
MARDI 28/10/25	Soufflé parmentier Aile de raie sauce dieppoise mixée Champignons à la crème mixés Fromage Compote
MERCREDI 29/10/25	Potage de légumes Sauté de poulet basquaise mixé Haricots blancs à la crème mixés Fromage blanc Compote
JEUDI 30/10/25	Salade de lentilles mixée Escalope de dinde au jus mixée Haricots verts ail et persil mixés Fromage Compote
VENDREDI 31/10/25	Potage de légumes Sauté de poulet au jus mixé Fèves au jus mixées Fromage Crème dessert
SAMEDI 01/11/25	Soufflé parmentier Omelette Ratatouille mixée Petit suisse Compote
DIMANCHE 02/11/25	Salade marocaine mixée Blanquette de veau mixée Flan de légumes 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.