

Midi

LUNDI

Menu Tradition

Emincés de poireaux en vinaigrette
Blanquette de volaille française
Riz
Bleu doux **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Pommes au four

Alternatif : Rougail aux haricots

MARDI

Menu Alsacien

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Choucroute **aux baies de genièvre**
et sa charcuterie française
Fromage blanc
Compote de poire

Alternatif : Pavé végétal, Chou et pommes de terre

MERCREDI

Salade Napoli **ail & persil**
Haut de cuisse de poulet français **aux herbes**
Gratin de navets
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Crème au chocolat

Alternatif : Flageolets verts en persillade

JEUDI

Menu montagnard

Salade verte
Tartiflette
traditionnelle
Yaourt nature
Fruit

Alternatif : Tartiflette végétale

VENDREDI

Friand au fromage
Poisson label MSC meunière
Brocolis en béchamel
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Cake à la poire **gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pavé végétal

SAMEDI

Salade **pommes de terre & ciboulette**
Poisson MSC à l'oseille
Gratin de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Faisselle
Fruit

Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

DIMANCHE

Flan de légumes
Bœuf ⁽³⁸⁾ bourguignon
Tagliatelles de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾
Fromage
Crème renversée au Grand Marnier

Alternatif : Tagliatelles sauce aux lentilles corail

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Collation



Quiche au **thon MSC**
Petit suisse
Compote

Omelette
Fromage
Tarte aux fruits **gourmande** ⁽³⁸⁾

Quenelles sauce tomate & **olives**
Fromage blanc
Mandarines au sirop

Beignets de légumes
Fromage
Compote

Gratin de macaronis
au poulet **français**
Yaourt
Fruits au sirop

Mortadelle & cornichons
Fromage
Muffin **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Jardinière de légumes
Yaourt
Compote

Du 10/11/25

Diabétique

au 16/11/25

Midi

Soir

LUNDI 10/11/25	Emincé de poireaux vinaigrette Blanquette de volaille Riz et légumes tajine Bleu doux Pommes cuites	Crêpe fromage Quiche au thon Haricots verts ail et persil Petit suisse nature Compote
MARDI 11/11/25	Carottes râpées Escalope de porc aux oignons Chou et pommes de terre Fromage blanc nature Compote poire	Salade de cœur de blé provençal (150 gr) Omelette Poêlée de champignons Fromage Fruit
MERCREDI 12/11/25	Salade napoléon (150 gr) Haut de cuisse de poulet aux herbes Gratin de navets Saint Marcellin Mousse cacao sans sucre	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage blanc nature Fruit
JEUDI 13/11/25	Salade verte Tartiflette Légumes Yaourt nature Fruit	Taboulé (150 gr) Emincé de bœuf sauce poivre Choux de Bruxelles au jus Fromage Compote
VENDREDI 14/11/25	Friand au fromage Poisson sauce citron Brocolis béchamel Meule de Savoie Cake sans sucre	Salade coleslaw Gratin de macaronis au poulet Légumes Yaourt Compote
SAMEDI 15/11/25	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Poisson sauce oseille Gratin de potimarron Faisselle Fruit	Salade verte Merguez au jus Flageolets verts et carottes braisées Fromage Compote
DIMANCHE 16/11/25	Flan de légumes Bœuf bourguignon Tagliatelles et légumes Fromage Flan coco sans sucre	Terrine de poisson Pané gouda Jardinière de légumes et pommes de terre vapeur 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 Sulfites, Lupin, Mollusques.