

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

Menu spécial Beaujolais !

DIMANCHE

50 Poire au vin

Midi



Salade de perles légumières

Colin label MSC sauce à l'aneth

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ braisées

Camembert

Mousse à la crème de marrons

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Jambon blanc français

Mini quenelles à la tomate & olives

Riz aux légumes

Yaourt vanille **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾

Ananas au sirop

Alternatif : Oeufs durs en mayonnaise

Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾

Emincé de bœuf ⁽³⁸⁾ à la Provençale

Gratin de **chou-fleur HVE** ⁽²⁶⁾

Brique **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾

Fruit

Alternatif : Pavé végétal

Champignons à la grecque

«ail, persil, coriandre»

Rougail saucisse française

Semoule

Yaourt & Fruit

Alternatif : Rougail aux haricots

Salade de **pommes de terre** ⁽³⁸⁾

Poisson MSC vapeur & citron

Epinards en béchamel

Fromage blanc

Cake aux pralines **gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Oeufs durs

Salade verte

Saucisson Lyonnais ⁽⁶⁹⁾

Pommes de terre ⁽³⁸⁾ & Cerveille de canuts

Yaourt nature

Poire au vin & épices

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Salade de crozets ⁽⁷³⁾ persil & ciboulette

Filet de truite aux amandes

Gratin de poireaux

Fromage

Tartelette au chocolat **gourmande** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Mini quenelles sauce blanche

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

50 Poire au vin

Collation



Mogettes à la tomate
Petit suisse
Compote

Oeufs durs en mayonnaise
Fromage
Tarte normande **Gourmande** ⁽³⁸⁾

Petits pois au jus
Yaourt
Compote

Croque chèvre-noix **gourmand** ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote

Lasagnes à la bolognaise
viande française
Fromage
Fruit

Tortilla
Fromage
Mousse au citron

Mousson de canard & cornichons
Fromage blanc
Compote

Du 17/11/25

Diabétique

au 23/11/25

	Midi	Soir
LUNDI 17/11/25	Salade de perles légumières (150 gr) Colin sauce aneth Carottes braisées Camembert Far breton sans sucre	Potage de légumes Aiguillettes de poulet marinées Mogettes à la tomate et légumes Petit suisse nature Compote
MARDI 18/11/25	Jambon blanc Minis quenelles sauce tomate / olives Riz aux légumes et poêlée de légumes Yaourt nature Fruit	Macédoine Langue de bœuf sauce charcutière Navets et pâtes Fromage Compote
MERCREDI 19/11/25	Pizza au fromage Emincé de bœuf provençal Gratin de chou fleur Brique d'Auvergne Fruit	Carottes râpées Escalope de dinde au jus Petits pois au jus et légumes Yaourt nature Compote
JEUDI 20/11/25	Champignons à la grecque Rougail saucisse Semoule et salsifis à la crème Yaourt nature Fruit	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Croque chèvre noix Haricots beurre à la tomate Fromage Compote
VENDREDI 21/11/25	Salade de pommes de terre (150 gr) Poisson vapeur et citron Epinards béchamel Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade endives Lasagnes bolognaise Légumes Fromage Fruit
SAMEDI 22/11/25	Salade verte Saucisson Lyonnais Pommes de terre vapeur ail et persil + légumes Yaourt nature Poire au vin	Filets de maquereaux Tortilla Epinards béchamel Fromage Flan coco sans sucre
DIMANCHE 23/11/25	Salade de crozets (150 gr) Filet de truite aux amandes Gratin de poireaux Fromage Cake sans sucre	Mousson de canard Boulettes de bœuf aux oignons Riz aux curry et légumes Fromage blanc 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.