

LUNDI

Brocolis en vinaigrette
 Filet de **poisson MSC** sauce **citron**
 Riz
 Petit suisse
 Poire au sirop
Alternatif : Rougail aux haricots



MARDI

Taboulé **ail & persil**
 Boulettes de bœuf **aux épices**
Chou-fleur HVE ⁽²⁶⁾ béchamel
 Tomme blanche
 Compote de pommes
Alternatif : Mini quenelles sauce aurore

MERCREDI

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Poisson label MSC meunière
 Flageolets **ail & persil**
 Yaourt nature
 Cookie
Alternatif : Pavé végétal

JEUDI

Terrine de légumes
 Saucisson Lyonnais ⁽⁶⁹⁾
 Gratin de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
 Fruit
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

VENDREDI

Cuisine autour du Boudin !

Salade verte
 Boudin noir **français** aux pommes
 Purée de **potimarron HVE** ⁽³⁸⁾
 Fromage blanc
 Cake à la poire **gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Hachis parmentier végétal

SAMEDI

Sardines label MSC
 Mini-quenelles sauce blanche
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
 Yaourt
 Fruit
Alternatif : Oeufs durs mayonnaise

DIMANCHE

Menu Saveurs d'Automne

Emincés de poireaux en vinaigrette
 Sauté de volaille **française** **aux châtaignes**
 Gratin dauphinois **du Chef**
 Fromage
 Paris Brest **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Fèves aux châtaignes

LUNDI

Collation

Flan de **courge BIO** ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote



MARDI

Cannellonis aux légumes
Yaourt nature
Crème renversée vanille

MERCREDI

Omelette
Fromage
Fruit

JEUDI

Rosette & cornichons
Petit suisse
Compote

VENDREDI

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

SAMEDI

Spaghettis au fromage râpé
Fromage
Crème au café

DIMANCHE

Gratin de brocolis
Petit suisse
Compote

Du 24/11/25

Diabétique

au 30/11/25

Midi

Soir

LUNDI 24/11/25	Brocolis vinaigrette Filet de poisson sauce citron Riz et salsifis à la crème Petit suisse nature Fruit	Salade de lentilles strasbourgeoise (150 gr) Civet de porc Flan de courge Fromage Compote
MARDI 25/11/25	Taboulé (150 gr) Boulettes de bœuf aux épices Chou fleur béchamel Tomme blanche Compote pommes	Betteraves Cannellonis aux légumes Légumes Yaourt nature Fruit
MERCREDI 26/11/05	Salade endives Poisson meunière Flageolets verts ail / persil et gratin de navets Yaourt nature Flan coco sans sucre	Croisillon champignons Omelette Jardinière de légumes Fromage Fruit
JEUDI 27/11/25	Terrine de légumes Sauté de porc aux herbes Gratin de potimarron et semoule Saint Marcellin Fruit	Mâche Rôti de volaille aux champignons Pavé de polente et poêlée de légumes Petit suisse nature Compote
VENDREDI 28/11/25	Salade verte Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre et haricots verts ail / persil Fromage blanc nature Cake sans sucre	Lamelles de poulet Quiche au fromage Blettes provençales Fromage Fruit
SAMEDI 29/11/25	Sardines Minis quenelles sauce blanche Carottes à la crème d'ail Yaourt nature Fruit	Salade de chou rouge Sauce carbonara Spaghettis et légumes Fromage Compote
DIMANCHE 30/11/25	Emincé de poireaux vinaigrette Sauté de volaille aux chataignes Gratin dauphinois et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Salade de riz (150 gr) Poisson sauce crème Brocolis ail et persil 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.