



## Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 décembre 2025

## Midi

Rosette Quenelles sauce aurore Riz Faisselle Mousse à la crème de marrons

Alternatif : Flan de légumes

Salade de pépinettes Sauté de volaille française aux noix Gratin de potimarron BIO (38) Saint Marcellin IGP (38) Compote de poires

Alternatif: Omelette

Tarte à l'oignon Boudin blanc Champignons à la crème Yaourt à la châtaigne (42)

Alternatif : Fèves au jus

Salade pommes de terre pêcheur Calamars à la Romaine Blettes à la Provençale Tomme blanche de Gérentes (43) Cake aux pépites de chocolat (38) Alternatif : Salade piémontaise, beignets au fromage

Salade verte Saucisse du **Nord Isère** (38) Aligot du Chef Yaourt nature Fruit

Alternatif: Hachis parmentier végétal

Salade de lentilles de Thodure (38) **Endives** au jambon français Fromage blanc Fruits au sirop Alternatif : Pavé végétal, endives braisées

Flan de courge BIO (38) Blanquette de veau française à l'ancienne et riz Fromage Chou au chocolat gourmand (38)

Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.





## Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 8 au 14 décembre 2025

## Collation

Oeufs durs en mayonnaise Fromage Compote



Raviolis aux légumes en sauce tomate Petit suisse Fruits au sirop

Charcuterie & cornichons Fromage Tarte au citron **gourmande** (38)

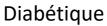
Pizza à la volaille Petit suisse Compote

Gratin de poireaux Fromage Beignet

Quiche savoyarde **gourmande** (38) Fromage Muffin

Accras de morue Yaourt Compote

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



	Du 08/12/25	Diabétique
GUILLAUI	au 14/12/25	Soir
Cuisine d'Isère et d'Aujourd'H	Salade de pois chiches (150 gr)	Crêpe fromage
LUNDI	Lamelles d'encornets à la setoise	Sauté de poulet au curry
08/12/25	Fenouil braisé Faisselle Mousse cacao sans sucre	Navets ail et persil Fromage Compote
	Salade de pépinettes (150 gr)	Betteraves
MARDI	Sauté de volaille aux noix	Raviolis aux légumes sauce tomate
09/12/25	Gratin de potimarron Saint Marcellin Compote poire	Légumes Petit suisse nature Fruit
MERCREDI 10/12/25	Tarte à l'oignon Boudin blanc Champignons à la crème Yaourt nature Fruit	Samoussas de légumes Bif de foie persillé Carottes braisées et orgeotto Fromage Compote
JEUDI	Salade de pommes de terre pêcheur (150 gr) Calamars à la Romaine	Salade endives Rôti de porc aux herbes
11/12/25	Blettes à la provençale	Mogettes à la tomate et légumes
	Tomme blanche Cake sans sucre	Petit suisse nature Compote
VENDREDI 12/12/25	Salade verte Saucisse du Nord Isère Aligot et haricots verts ail / persil	Taboulé (150 gr) Haut de cuisse de poulet aux oignons Gratin de poireaux
12/12/23	Yaourt nature Fruit	Fromage Compote
SAMEDI 13/12/25	Salade de lentilles (150 gr) Endives au jambon Fromage blanc nature Fruit	Mâche Quiche savoyarde Petits pois au jus Fromage Compote
DIMANCHE	Flan de courge Blanquette de veau à l'ancienne	Salade de cœur de blé provençal (150 gr) Accras de morue
14/12/25	Riz et légumes	Poêlée de légumes

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Fromage

Far breton sans sucre

Yaourt nature

Compote