

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

C'est cassoulet

DIMANCHE

Menu Légumes d'Hiver

## Midi



Taboulé **ail & persil**  
Duo de **poissons MSC** à la crème  
Haricots beurre **en persillade**  
Verchicors <sup>(38)</sup>  
Compote à la banane

*Alternatif : Mini-quenelles à la crème*

Betteraves  
Choucroute **aux baies de genièvre**  
et sa charcuterie **française**  
Fromage blanc  
Poire au sirop  
*Alternatif : Pavé végétal, Chou & pommes de terre*

Champignons à la grecque  
**«ail, persil, coriandre»**  
Filet de volaille **française** sauce  
chasseur & gratin de crozets  
Meule de Savoie <sup>(73)</sup> & fruit  
*Alternatif : Croziflette végétale*

Salade verte  
**Poisson label MSC** meunière  
Choux de Bruxelles au jus  
Yaourt nature **des 3 Hameaux** <sup>(38)</sup>  
Gâteau de Savoie **gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pané au gouda*

Salade d'endives <sup>(38)</sup>  
Blanquette de **colin MSC**  
aux petits légumes & coquillettes  
Tomme de Yenne <sup>(73)</sup>  
Crème dessert  
*Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois*

Mâche  
Cassoulet  
et sa charcuterie **française**  
Yaourt  
Fruit  
*Alternatif : Aiguillettes de blé carottes, haricots blancs à la tomate*

Tarte **butternut BIO** au **comté AOP**  
Pot au feu **viande française**  
et ses légumes  
Fromage  
Entremet aux fruits rouges <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal, légumes pot au feu*

## Collation

Jambon braisé aux échalotes  
Petit suisse  
Entremet au chocolat <sup>(38)</sup>



Pizza au fromage  
Fromage  
Compote

Mousson de canard & cornichons  
Faisselle  
Fruits au sirop

Croque-monsieur **gourmand** <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Compote

Pâté en croûte & cornichons  
Petit suisse  
Fruit

Epinards  
à la florentine  
Fromage  
Gâteau basque

Omelette  
Fromage blanc  
Compote

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

**Du 15/12/25**

**Diabétique**

**au 21/12/25**

Midi

Soir

|                      |                                                                                                                                                  |                                                                                                                         |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI<br>15/12/25    | Taboulé (150 gr)<br>Duo de poisson sauce crème<br>Haricots beurre ail et persil<br>Verchicors<br>Compote banane                                  | Macédoine<br>Sauté de poulet basquaise<br>Pommes noisettes et légumes<br>Petit suisse nature<br>Fruit                   |
| MARDI<br>16/12/25    | Betteraves<br>Choucroute<br>et sa charcuterie<br>Fromage blanc nature<br>Fruit                                                                   | Salade coleslaw<br>Alouette de bœuf sauce poivre<br>Fèves au jus et légumes<br>Fromage<br>Compote                       |
| MERCREDI<br>17/12/25 | Champignons à la grecque<br>Filet de volaille sauce chasseur<br>Gratin de crozets et légume<br>tajine<br>Meule de Savoie<br>Fruit                | Pizza au fromage<br>Emincé de poulet aux noix<br>Gratin de courge<br>Faisselle<br>Compote                               |
| JEUDI<br>18/12/25    | Salade verte<br>Poisson meunière<br>Choux de Bruxelles au jus et<br>rosties de pommes de terre<br>Yaourt nature des 3 Hameaux<br>Cake sans sucre | Carottes râpées<br>Croque monsieur<br>Flageolets verts ail et persil<br>Fromage<br>Compote                              |
| VENDREDI<br>19/12/25 | Salade endives<br>Blanquette de colin aux petits<br>légumes<br>Coquillettes et légumes<br>Tomme de Yenne<br>Compote                              | Salade de riz (150 gr)<br>Langue de bœuf sauce<br>charcutière<br>Brocolis ail et persil<br>Petit suisse nature<br>Fruit |
| SAMEDI<br>20/12/25   | Mâche<br>Charcuterie<br>Cassoulet et légumes<br>Yaourt nature<br>Fruit                                                                           | Salade de perles (150 gr)<br>Epinards à la florentine<br>Fromage<br>Cake sans sucre                                     |
| DIMANCHE<br>21/12/25 | Tarte butternut<br>Pot au feu<br>et ses légumes<br>Fromage<br>Flan coco sans sucre                                                               | Sardines<br>Omelette<br>Poêlée champignons et petits<br>pois au jus<br>Fromage blanc nature<br>Compote                  |

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.