



## Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 15 au 21 décembre 2025

#### Midi

Taboulé ail & persil
Duo de **poissons MSC** à la crème
Haricots beurre en persillade
Verchicors (38)
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 (73) & fruit

Alternatif: Croziflette végétale

Salade verte

Poisson label MSC meunière
Choux de Bruxelles au jus
Yaourt nature des 3 Hameaux (38)
Gâteau de Savoie gourmand (38)

Alternatif : Pané au gouda

Salade d'endives (38)
Blanquette de **colin MSC**aux petits légumes & coquillettes
Tomme de Yenne (73)
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 (38)

Alternatif: Pavé végétal, légumes pot au feu

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 **allergenes** 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 15 au 21 décembre 2025

### 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

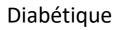
Croque-monsieur **gourmand** (38) Fromage Compote

Pâté en croûte & cornichons Petit suisse Fruit

Epinards à la florentine Fromage Gâteau basque

Omelette Fromage blanc 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 15/12/25

	01/10/05	
GUILLAUI	au 21/12/23	Soir
Cusine d'istre et d'aujourd's LUNDI 15/12/25	Taboulé (150 gr) Duo de poisson sauce crème Haricots beurre ail et persil Verchicors Compote banane	Macédoine Sauté de poulet basquaise Pommes noisettes et légumes Petit suisse nature Fruit
MARDI 16/12/25	Betteraves Choucroute et sa charcuterie Fromage blanc nature Fruit	Salade coleslaw Alouette de bœuf sauce poivre Fèves au jus et légumes Fromage Compote
MERCREDI 17/12/25	Champignons à la grecque Filet de volaille sauce chasseur Gratin de crozets et légume tajine Meule de Savoie Fruit	Pizza au fromage Emincé de poulet aux noix Gratin de courge Faisselle Compote
JEUDI 18/12/25	Salade verte Poisson meunière Choux de Bruxelles au jus et rosties de pommes de terre Yaourt nature des 3 Hameaux Cake sans sucre	Carottes râpées Croque monsieur Flageolets verts ail et persil Fromage Compote
VENDREDI 19/12/25	Salade endives Blanquette de colin aux petits légumes Coquillettes et légumes Tomme de Yenne Compote	Salade de riz (150 gr) Langue de bœuf sauce charcutière Brocolis ail et persil Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 20/12/25	Mâche Charcuterie Cassoulet et légumes Yaourt nature Fruit	Salade de perles (150 gr) Epinards à la florentine Fromage Cake sans sucre
DIMANCHE 21/12/25	Tarte butternut Pot au feu et ses légumes Fromage Flan coco sans sucre	Sardines Omelette Poêlée champignons et petits pois au jus Fromage blanc nature Compote

 $Les\ Menus\ sont\ susceptibles\ d'{\'e}tre\ modifi{\'e}s\ en\ fonction\ des\ approvisionnements.\ www.guillaud-traiteur.com$ 

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.