



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 22 au 28 décembre 2025

Midi



Alternatif: Curry de pois chiches

Salade de lentilles (38) & ciboulette Escalope de volaille française Gratin de cardons Fromage Salade de fruits

Alternatif: Quenelles à la crème

Betteraves Boulettes de bœuf (38) au jus Rösties Fromage Fruit

Alternatif: Tomate farcie végétale

Velouté potimarron BIO & châtaignes Civet de sanglier français Tagliatelles de Saint Jean (26) Brillat Savarin Bûche de noël gourmande (38) Alternatif: Dahl de lentilles aux épices

Taboulé ail & persil
Aiguillettes de poulet français au citron
Poêlée de légumes
Faisselle
Fruit

Alternatif : Aiguillettes blé & carottes

Macédoine & persil
Charcuterie française
Pommes de terre HVE (38) & fromage à raclette
Yaourt aromatisé
Compote pomme
Alternatif: Pavé végétal

Emincés de poireaux en vinaigrette Blanquette de **poisson MSC** Riz Fromage Tarte au flan

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 22 au 28 décembre 2025

Collation

Purée de **pommes de terre HVE** (38) Fromage Compote



Terrine de campagne & cornichons Fromage blanc Compote

Feuilleté festif Yaourt Clémentine & chocolat

Beignets de légumes Fromage blanc Compote

Oeufs durs en mayonnaise Fromage Compote

Salsifis en persillade Petit suisse Compote

Endives au jambon français Fromage Mousse au chocolat

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.



Diabétique

C		
GUILLAUI	au 28/12/25	Soir
Cuising d'Istre et d'Aujourd'h	Torto ou framese	Calada aalaalaw
	Tarte au fromage	Salade coleslaw
LUNDI	Filet de colin sauce aneth	Emincé de bœuf à la provençale
22/12/25	Carottes ail et persil	Purée de pommes de terre et légumes
	Petit suisse nature	Fromage
	Fruit	Compote
	Salade de lentilles ciboulette (150 gr)	Potage de légumes
MARDI	Escalope de volaille sauce suprême	Omelette
23/12/25	Gratin de cardons	Pâtes et légumes
	Fromage	Fromage blanc nature
	Salade de fruits	Compote
	Betteraves	Feuilleté Dubarry
MERCREDI	Boulettes de bœuf au jus	Saumon à la vanille
24/12/25	Rosties de pommes de terre et légumes	Duo carottes / panais
	Fromage	Yaourt nature
	Fruit	Clémentines
	Velouté potimarron / chataignes	Salade de pois chiches (150 gr)
JEUDI	Civet de sanglier	Filet de poisson sauce curry
25/12/25	Tagliatelles et légumes	Beignets de légumes
	Brillat Savarin	Fromage blanc nature
	Dessert sans sucre	Compote
	Taboulé (150 gr)	Salade verte
VENDREDI	Aiguillettes de poulet marinées au citron	Chili con carné
26/12/25	Poêlée de légumes	Semoule et légumes
	Faisselle	Fromage
	Fruit	Compote
	Macédoine	Crêpe fromage
SAMEDI	Jambon blanc	Emincé de volaille aux oignons
	Pommes de terre et fromage à	Ç
27/12/25	raclette / légumes	Salsifis ail et persil
	Yaourt nature	Petit suisse nature
	Compote pomme	Compote
	Compote poinine	Salade de cœur de blé
	Emincé de poireaux vinaigrette	provençal (150 gr)
DIMANCHE	Planguetto de peisson	
	Blanquette de poisson	Endives au jambon
28/12/25	Riz et légumes	Framasa
	Fromage	Fromage
	Far breton sans sucre	Fruit

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

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.