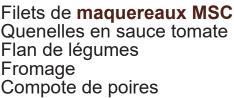




Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 29 déc. au 4 janvier 2026

Midi



Alternatif: Oeufs durs

Carottes HVE (38) râpées Spaghettis à la bolognaise Egréné de boeuf de chez Carrel Fromage blanc Crème dessert à la vanille Alternatif : Spaghettis aux lentilles corail

Salade pommes de terre & ciboulette Sauté de poulet français au jus Chou-fleur HVE (38) persillé Fromage Fruit

Alternatif: Croque chèvre-noix

Flan de légumes Sauté de canard français à l'orange Riz sauvage Fromage Meringue **de chez Louvat** (38) Alternatif: Fèves aux légumes d'Antan

Salade vénitienne & persil Saucisson à cuire (69) Blettes à la béchamel Yaourt Fruit

Alternatif: Beignets de fromage

Terrine de légumes Brandade de **poisson MSC** Petit suisse Compote à la banane

Alternatif: Hachis parmentier végétal

Feuilleté au chèvre Sauté de lapin au cidre Gratin de courge BIO (38) Fromage Eclair au chocolat

Alternatif: Orgeotto

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 29 déc. au 4 janvier 2026

Collation

Jambon braisé français au jus Petit suisse Flan au caramel



Poêlée de légumes Fromage Compote

Gratin de **ravioles IGP** (26) aux cèpes Faisselle Entremet **gourmand** (38) **du Nouvel** An!

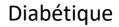
Oeufs brouillés Fromage blanc Fruit

Pizza au fromage de Rives (38) Fromage Crème à la vanille

Fondue de poireaux Fromage Fruit

Raviolis à la viande en sauce tomate 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 **allergenes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Du 29/12/25

GUILLAUI	au 04/01/26	<u> </u>
Traifeyr	Midi	Soir
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'H	Filets de maquereaux	Macédoine
LUNDI	Quenelles sauce tomate	Jambon braisé au jus
29/12/25	Flora de Jágumes et compule	Haricots blancs à la tomate et
29/12/25	Flan de légumes et semoule	légumes
	Fromage	Petit suisse nature
	Compote poire	Fruit
	Carottes râpées	Tarte au fromage
MARDI	Sauce bolognaise	Bif de foie persillé
30/12/25	Spaghettis et légumes	Poêlée de légumes
	Fromage blanc nature	Fromage
	Fruit	Compote
	Salade de pommes de terre	Salade verte bleu + noix
	ciboulette (150 gr)	
MERCREDI	Sauté de poulet au jus	Gratin de ravioles aux cèpes
31/12/25	Chou fleur persillé	Légumes
	Fromage	Faisselle
	Fruit	Entremet sans sucre
	Flan de légumes	Salade de lentilles (150 gr)
JEUDI	Sauté de canard à l'orange	Œufs brouillés
01/01/26	Riz sauvage et légumes	Champignons à la crème
	Fromage	Fromage blanc nature
	Clémentine	Fruit
	Salade vénitienne (150 gr)	Mâche
VENDREDI	Saucisson à cuire	Tripes à la sauce tomate
02/01/26	Blettes béchamel	Pommes de terre vapeur ail /
02/01/20	Biotios boonamor	persil et légumes
	Yaourt nature	Fromage
	Fruit	Compote
	Terrine de légumes	Salade de riz (150 gr)
SAMEDI	Brandade de poisson	Escalope de dinde au jus
03/01/26	Légumes	Fondue de poireaux
	Petit suisse nature	Fromage
	Compote banane	Fruit
	Feuilleté chèvre	Macédoine
DIMANCHE	Sauté de lapin au cidre	Raviolis à la viande sauce tomate
04/01/26	Gratin de courge	Légumes
U 1 /U1/2U	Fromage	Yaourt nature
	9	
	Mousse cacao sans sucre	Compote

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

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.