



LUNDI

MARDI
Spécial pot au feu

MERCREDI

JEUDI
Epiphanie

VENDREDI

L'appel de la montagne

SAMEDI

DIMANCHE

soNavetsca

Midi

Champignons à la grecque
Gratin de **poisson label MSC**
Riz
Yaourt au citron des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Pommes cuites **du Chef !**
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Salade Napoli
Pot au feu et ses légumes
Boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Fromage
Crème dessert au caramel
Alternatif : Pavé végétal

Macédoine
Andouillette **française** à la dijonnaise
Purée de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Taboulé
Poulet **français** en bourguignon
Navets au jus
Fromage
Galette des Rois
Alternatif : Omelette

Salade verte
Croziflette du Chef
Yaourt
Compote à la poire
Alternatif : Croziflette végétale

Tarte au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Emincé de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Jardinière de légumes
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Fèves au jus

Oeufs durs en mayonnaise
Filet de truite ⁽³⁸⁾ **en persillade**
Harcots verts & pommes noisettes
Fromage
Tarte au citron **Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles

LUNDI

MARDI

MERCREDI
Menu mexicain

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Midi

Salade de perles légumières
Langue de bœuf française au jus
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Yaourt
Mousse au chocolat
Alternatif : Haricots blancs au jus

Feuilleté au fromage
Filet de poisson MSC meunière
Epinards en béchamel
Tomme blanche de Gérentes ⁽⁴³⁾
Compote à la banane
Alternatif : Pavé végétal

Coleslaw
Chili con carne paprika, cumin et piment
Riz
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Chili sin carne

Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ mimosa
Palette de porc ⁽³⁸⁾ aux oignons
Beignets de légumes
Bournette du Vercors ⁽³⁸⁾
Cake au pain d'épices ⁽³⁸⁾
Alternatif : Fèves au jus

Salade verte
Alouette de bœuf ⁽³⁸⁾ au poivre
Ecrasé de pommes de terre ⁽³⁸⁾
Buchette
Fruit
Alternatif : Dahl de lentilles

Salade de lentilles
Filet de poisson MSC & crevettes
Gratin de poireaux
Fromage blanc
Compote à la fraise
Alternatif : Aiguillettes de blé carottes

Terrine de légumes
Moelleux de porc ⁽³⁸⁾ au vin blanc
Pavé de polenta
Fromage
Crème renversée à la vanille
Alternatif : Flageolets au jus



LUNDI
Spécial tajine

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Midi

Taboulé
Tajine d'agneau français et ses légumes
Petit suisse
Poire au sirop

Alternatif : Boulettes sarrasin

Filets de maquereaux MSC
Oeufs brouillés
Petits pois au jus
Carré de l'Est
Crème dessert

Alternatif : Terrine de légumes

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Filet de colin MSC à la crème
Lentilles au thym
Yaourt à la vanille ⁽³⁸⁾
Fruit

Alternatif : Tortilla

Salade pommes de terre & ciboulette
Daube de bœuf ⁽³⁸⁾ aux épices
Gratin de potimarron BIO ⁽³⁸⁾
Coulommiers
Cake pépites de chocolat ⁽³⁸⁾

Alternatif : Boulettes de blé

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Fricassé de volaille française
Crozets ⁽⁷³⁾ à l'ail et à l'huile d'olive
Fromage
Compote à la pêche

Alternatif : Crozets & lentilles corail

Salade verte
Hachis parmentier
de canard français
Fromage blanc
Fruit

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Salade de cœur de blé Provençale
Poisson MSC sauce armoricaine
Fondue de poireaux
Fromage
Chou à la crème au chocolat ⁽³⁸⁾

Alternatif : Curry de pois chiches



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI
Menu choux de Bruxelles

DIMANCHE

Midi

Croisillons aux champignons
Saucisse du Nord Isère ⁽³⁸⁾
 Chou-fleur en persillade
 Faisselle
 Tarte au flan
Alternatif : Aiguillettes de blé-carottes

Macédoine
Filet de merlu MSC sauce à l'oseille
 Riz niçois
 Yaourt
 Ananas au sirop
Alternatif : Pois chiches aux épices

Salade pommes de terre mimosas
 Sauté de volaille française aux herbes
 Blettes en béchamel
 Verchicors du Mont-aiguille ⁽³⁸⁾
 Compote de pommes
Alternatif : Omelette

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
 Quenelles sauce aurore
 Flan de légumes
 Petit suisse
 Fruit
Alternatif : Salade de lentilles

Salade verte
 Blanquette de poisson MSC
 aux petits légumes & pâtes
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
 Cake au citron gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
 Paleron de bœuf ⁽³⁸⁾ aux aromates
Choux de Bruxelles au jus
 Fromage blanc
 Fruits au sirop
Alternatif : Orgeotto

Mâche
 Paupiette de volaille française
 forestière & gratin dauphinois
 Fromage
 Crème renversée au Grand Marnier
Alternatif : Fèves aux champignons

LUNDI
C'est la chandeleur

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Midi

Salade de lentilles
Filet de **merlu MSC** sauce au citron
Poêlée de légumes
Bleu doux **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾
Crêpe au chocolat
Alternatif : Pavé végétal

Samoussas de légumes
Couscous au poulet français
Semoule
Yaourt nature **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
Mandarines au sirop
Alternatif : Couscous de légumes

Salade vénitienne
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾ au poivre
Haricots verts en persillade
Tomme du **Châtelard** ⁽³⁸⁾
Île flottante
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage
Salade verte
Saucisse au chou ⁽³⁸⁾
Aligot du Chef
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Taboulé
Epinards
à la florentine
Bûche de chèvre
Cake de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Salade verte
Pot au feu au boeuf de chez Carrel
et ses légumes
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Salade de haricots verts
Filet de **colin MSC** au pesto
Pâtes
Fromage
Paris Brest Gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles



LUNDI

MARDI
Menu Alsacien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI
C'est la Saint Valentin

DIMANCHE

Midi

Mousson de canard
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ aux oignons
Ratatouille
Fromage blanc
Poires au sirop
Alternatif : Salade de lentilles, omelette

Betteraves
Choucroute
et sa charcuterie française
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Pommes cuites
Alternatif : Pavé végétal

Quiche aux légumes
Filet de colin MSC sauce à l'oseille
Navets sautés
Yaourt aromatisé
Fruit
Alternatif : Boulettes végétales

Macédoine
Raviolis à l'ail des ours BIO à la crème
Faisselle
Cake aux noisettes ⁽³⁸⁾

Feuilleté au chèvre
Bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ braisé
Gratin de brocolis
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Fruit
Alternatif : Orgeotto

Salade de cœur de blé Provençale
Poisson d'amour MSC forestier
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ aphrodisiaques
Petit suisse
Compote rouge fraise St Valentin
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Mâche
Boudin français aux pommes
Ecrasé de pommes de terre ⁽³⁸⁾
Fromage
Crème renversée à la vanille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tomate farcie végétale

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 16 au 22 février 2026



LUNDI

MARDI
Nouvel an chinois &
mardi gras

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Midi

Salade pommes de terre **ciboulette**
Dos de **colin MSC** sauce nantua
Brocolis **en persillade**
Yaourt
Compote à la banane
Alternatif : Omelette

Chou kouki
Sauté de poulet **français** au caramel
Nouilles chinoises
Bleu doux de Gérentes ⁽⁴³⁾
Beignet au chocolat
Alternatif : Boulettes de blé

Salade de riz
Poisson MSC meunière
Epinards en béchamel
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Fruit
Alternatif : Pané au gouda

Salade verte
Tartiflette
aux pommes de terre **HVE de la Bièvre** ⁽³⁸⁾
Yaourt au citron ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Tartiflette végétale

Tarte à l'oignon
Cuisse de pintade **française** au cidre
Choux de Bruxelles au jus
Brie
Compote aux abricots
Alternatif : Gnocchis à la tomate

Macédoine
Saucisse du Nord Isère ⁽³⁸⁾
Lentilles au jus
Fromage blanc
Fruit
Alternatif : Pizza aux champignons

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Blanquette de veau ⁽³⁸⁾ à l'ancienne
Riz
Fromage
Tarte au citron **gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois



LUNDI

Jambon braisé aux herbes
Fromage
Île flottante

MARDI

Flan de légumes
Yaourt
Entremet aux fruits rouges ⁽³⁸⁾

MERCREDI

Charcuterie & cornichons
Fromage
Fruits au sirop

JEUDI

Croque monsieur gourmand ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Compote à la banane

VENDREDI

Salade de museau de bœuf
Fromage
Fruit

SAMEDI

Tortilla
Fromage
Crème dessert

DIMANCHE

Crêpe au fromage
Petit suisse
Compote

LUNDI

Orgeotto
Fromage
Compote à la pêche

MARDI

Rösties
Petit suisse
Fruits au sirop

MERCREDI

Saucisson ⁽⁶⁹⁾ cuit au jus
Fromage
Tarte normande gourmande ⁽³⁸⁾

JEUDI

Crêpes
Yaourt aux fruits
Compote de pommes

VENDREDI

Quiche à la volaille ⁽³⁸⁾
Petit suisse
Fruits au sirop

SAMEDI

Raviolis au fromage
Fromage
Crème dessert

DIMANCHE

Poêlée de légumes
Yaourt
Compote



LUNDI

Purée de céleri
Fromage
Crème dessert

MARDI

Mortadelle & cornichons
Fromage blanc
Fruit

MERCREDI

Endives au jambon français
Fromage
Tarte aux fruits gourmande ⁽³⁸⁾

JEUDI

Croque chèvre-noix ⁽³⁸⁾
Yaourt
Compote

VENDREDI

Gratin de chou-fleur
Petit suisse
Fruit

SAMEDI

Accras de morue
Fromage
Flan au caramel

DIMANCHE

Gratin de macaronis
au poulet français
Petit suisse
Compote



LUNDI

Collation

Purée de **patates douces**
Fromage
Compote

MARDI

Quiche lorraine gourmande ⁽³⁸⁾
Fromage
Liégeois au café

MERCREDI

Lentilles au jus
Fromage blanc
Tarte Normande

JEUDI

Jambon blanc **français**
Fromage
Compote

VENDREDI

Gratin de **courge HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt
Fruit

SAMEDI

Calamars à la Romaine
Fromage
Flan à la vanille

DIMANCHE

Jardinière de légumes
Petit suisse
Compote

LUNDI

Jambon braisé français à la diable
Fromage blanc aux fruits
Fruits au sirop

MARDI

Flan de légumes
Fromage
Tarte aux fruits **gourmande** ⁽³⁸⁾

MERCREDI

Caillette
Petit suisse
Compote

JEUDI

Croque chèvre-noix **gourmand** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruits au sirop

VENDREDI

Gratin de pâtes
Fromage blanc
Compote

SAMEDI

Petits pois au jus
Fromage
Flan au caramel

DIMANCHE

Oeufs brouillés
Faisselle
Compote



LUNDI

Collation

Terrine de légumes & mayonnaise
Fromage
Mousse à la crème de marrons

MARDI

Poêlée de légumes
Fromage blanc
Tarte au chocolat

MERCREDI

Quenelles en sauce tomate
Fromage
Compote

JEUDI

Flan de **potimarron BIO** ⁽³⁸⁾
Petit suisse
Fruit

VENDREDI

Mortadelle & cornichons
Fromage
Compote

SAMEDI

Quiche au fromage ⁽³⁸⁾
Fromage
Mousse au citron

DIMANCHE

Gratin de poireaux
au **poisson label MSC**
Yaourt
Compote



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Collation

Charcuterie & cornichons
Fromage
Crème dessert

Boudin blanc **français**
Fromage blanc
Fruits au sirop

Pizza jambon fromage ⁽³⁸⁾
Faisselle
Madeleine

Duo de haricots
Fromage
Compote

Croque monsieur **gourmand** ⁽³⁸⁾
Petit suisse
Crème renversée au café

Gratin de navets
Fromage
Mousse au chocolat

Courgettes HVE ⁽³⁸⁾ en persillade
Yaourt
Compote



Du 05/01/26

au 11/01/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 05/01/26	Champignons à la grecque Gratin de poisson Riz et haricots beurre sautés Yaourt nature Pommes cuites	Salade de cœur de blé (150 gr) Jambon braisé aux herbes Chou fleur béchamel Fromage Compote
MARDI 06/01/26	Salade napolitaine (150 gr) Pot au feu et ses légumes Fromage Compote	Flan de légumes Sauté de dinde sauce suprême Semoule et légumes Yaourt nature Fruit
MERCREDI 07/01/26	Macédoine Andouillette à la dijonnaise Purée de pommes de terre et blettes à la provençale Petit suisse nature Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Tajine d'agneau et ses légumes Fromage Compote
JEUDI 08/01/26	Taboulé (150 gr) Haut de cuisse de poulet sauce bourguignonne Navets au jus Fromage Far breton sans sucre	Carottes râpées Croque monsieur Lentilles aux oignons Fromage blanc nature Compote banane
VENDREDI 09/01/26	Salade verte Croziflette Brocolis ail et persil Yaourt nature Compote poire	Salade de museau de bœuf Tortilla Epinards béchamel Fromage Fruit
SAMEDI 10/01/26	Tarte au fromage Emincé de bœuf au jus Jardinière de légumes Fromage blanc nature Fruit	Potage de légumes Rôti de porc aux herbes Haricots blancs à la tomate et légumes Fromage Compote
DIMANCHE 11/01/26	Œufs durs Filet de truite à la persillade Haricots verts et pommes noisettes Fromage Mousse cacao sans sucre	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf au jus Carottes ail et persil Petit suisse nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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.

Du 12/01/26

au 18/01/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 12/01/26	Salade de perles légumières (150 gr) Langue de bœuf au jus Carottes à la crème d'ail Yaourt nature Mousse cacao sans sucre	Betteraves Sauté de volaille au citron Orgeotto et légumes Fromage Compote pêche
MARDI 13/01/26	Feuilleté fromage Filet de poisson meunière Epinards béchamel Tomme blanche Compote banane	Macédoine Haut de cuisse de poulet au jus Purée de pommes de terre au lait + légumes Petit suisse nature Fruit
MERCREDI 14/01/26	Salade coleslaw Chili con carné Riz et ratatouille Fromage blanc nature Fruit	Potage de légumes Emincé de porc au jus Navets persillés et cœur de blé Fromage Compote
JEUDI 15/01/26	Salade de pommes de terre mimosa (150 gr) Palette de porc aux oignons Poêlée de légumes Bournette du Vercors Cake sans sucre	Carottes râpées Gratin de gnocchis au St Marcellin Légumes Yaourt nature Compote pomme
VENDREDI 16/01/26	Salade verte Alouette de bœuf sauce poivre Ecrasé de pommes de terre et flan de courge Buchette aux 2 laits Compote	Salade de pâtes (150 gr) Quiche volaille Salsifis sautés Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 17/01/26	Salade de lentilles (150 gr) Filet de poisson sauce crevettes Gratin de poireaux Fromage blanc nature Compote fraise	Mâche Raviolis au fromage sauce tomate Légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 18/01/26	Terrine de légumes Moelleux de porc au vin blanc Pavé de polenta et légumes Fromage Flan coco sans sucre	Salade marocaine (150 gr) Filet de volaille au jus Poêlée de légumes Yaourt nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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.

Du 19/01/26
au 25/01/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 19/01/26	Taboulé (150 gr) Tajine d'agneau et ses légumes Petit suisse nature Compote	Mâche Tartiflette Légumes Fromage Fruit
MARDI 20/01/26	Filets de maquereaux Œufs brouillés Petits pois au jus et brocolis ail / persil Carré de l'Est Far breton sans sucre	Salade de champignons aux herbes Tripes sauce piquante Pommes de terre vapeur ail / persil + légumes Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 21/01/26	Carottes râpées Filet de colin sauce crème Lentilles au thym et haricots verts ail / persil Yaourt nature Fruit	Salade vénitienne (150 gr) Endives au jambon Fromage Compote
JEUDI 22/01/26	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Daube de bœuf aux épices Gratin de potimarron Fromage Cake sans sucre	Pamplemousse Croque chèvre noix Champignons ail et persil Yaourt nature Compote
VENDREDI 23/01/26	Salade endives Fricassé de volaille Crozets ail et huile d'olive + fenouil braisé Fromage Compote pêche	Salade de riz (150 gr) Emincé de bœuf aux épices Gratin de chou fleur Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 24/01/26	Salade verte Hachis parmentier de canard Légumes Fromage blanc nature Fruit	Feuilleté poisson Accras de morue Epinards branches à la crème Fromage Compote
DIMANCHE 25/01/26	Salade de cœur de blé provençal (150 gr) Poisson sauce armoricaine Fondue de poireaux Fromage Mousse cacao sans sucre	Velouté Dubarry Gratin de macaronis au poulet Légumes Petit suisse nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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.



Du 26/01/26

au 01/02/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 26/01/26	Croisillon champignons Sauté de porc au jus Chou fleur ail et persil Faisselle Flan coco sans sucre	Flan de légumes Aiguillettes de poulet marinées au citron Purée de patates douces + légumes Fromage Compote
MARDI 27/01/26	Macédoine Filet de merlu sauce oseille Riz + ratatouille Yaourt nature Fruit	Salade de pâtes (150 gr) Quiche lorraine Haricots beurre à la tomate Fromage Compote
MERCREDI 28/01/26	Salade de pommes de terre mimosa (150 gr) Sauté de volaille aux herbes Blettes béchamel Verchicors Compote pommes	Betteraves Petit salé aux lentilles Légumes Fromage blanc nature Fruit
JEUDI 29/01/26	Salade de lentilles (150 gr) Quenelles sauce aurore Flan de légumes Petit suisse Fruit	Salade coleslaw Emincé de bœuf à la provençale Flageolets ail et persil + légumes Fromage Compote
VENDREDI 30/01/26	Salade verte Blanquette de poisson aux petits légumes Pâtes et endives braisées Saint Marcellin Cake sans sucre	Feuilleté fromage Andouillette à la dijonnaise Gratin de courge Yaourt nature Fruit
SAMEDI 31/01/26	Salade de riz (150 gr) Paleron de bœuf aux aromates Choux de Bruxelles au jus Fromage blanc nature Fruit	Mâche Poisson sauce aneth Petits pois + carottes Fromage Compote
DIMANCHE 01/02/26	Mâche Paupiette de volaille sauce forestière Gratin dauphinois + légumes Fromage Far breton sans sucre	Œufs durs Boulettes de bœuf sauce poivre Jardinière de légumes Petit suisse nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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.



Du 02/02/26

au 08/02/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 02/02/26	Salade de lentilles (150 gr) Filet de merlu sauce citron Poêlée de légumes Fromage Crème dessert	Mâche Jambon braisé à la diable Mogettes à la crème et légumes Fromage blanc nature Fruit
MARDI 03/02/26	Samoussas de légumes Couscous poulet Semoule Yaourt nature des 3 Hameaux Fruit	Salade de pommes de terre (150 gr) Cuisse de canard confite Carottes braisées Fromage Compote
MERCREDI 04/02/26	Salade vénitienne (150 gr) Sauté de bœuf au poivre Haricots verts ail et persil Tomme du Chatelard Fruit	Celeri remoulade Gratin de gnocchis à la tomate et fromage Légumes Petit suisse nature Compote
JEUDI 05/02/26	Salade verte Saucisse au chou Aligot et brocolis ail / persil Fromage blanc nature Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Croque chèvre noix Courge béchamel Fromage Compote
VENDREDI 06/02/26	Taboulé (150 gr) Epinards à la florentine Fromage Cake sans sucre	Mâche Sauce bolognaise Pennes et légumes Fromage blanc nature Compote
SAMEDI 07/02/26	Salade verte Pot au feu et ses légumes Pommes de terre vapeur Petit suisse nature Fruit	Betteraves Pané gouda Petits pois au jus et légumes Fromage Compote
DIMANCHE 08/02/26	Salade haricots verts Filet de colin au pesto Tagliatelles et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Feuilleté fromage Œufs brouillés Champignons ail et persil Faisselle Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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.

Du 09/02/26

au 15/02/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 09/02/26	Mousson de canard Sauté de porc aux oignons Ratatouille et crozets à l'huile d'olive Fromage blanc nature Fruit	Terrine de légumes Merguez au jus Polenta crémeuse et légumes Fromage Compote
MARDI 10/02/26	Betteraves Choucroute et sa charcuterie Fromage Pommes cuites	Taboulé (150 gr) Bif de foie persillé Poêlée de légumes Fromage blanc nature Compote
MERCREDI 11/02/26	Quiche aux légumes Filet de colin sauce oseille Navets sautés Yaourt nature Fruit	Salade de champignons aux herbes Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Fromage Compote
JEUDI 12/02/26	Macédoine Raviolis ail des ours BIO sauce crème Purée de carottes au curry Faisselle Cake sans sucre	Pizza Haut de cuisse de poulet aux noix Flan de potimarron Petit suisse nature Fruit
VENDREDI 13/02/26	Feuilleté chèvre Bœuf braisé Gratin de brocolis Tomme de Yenne Fruit	Salade verte Mousseline de truite sauce aneth Riz et légumes Fromage Compote
SAMEDI 14/02/26	Salade cœur de blé provençal (150 gr) Poisson sauce forestière Carottes à l'ancienne aux herbes Petit suisse nature Compote fraise	Salade de museau de bœuf Quiche au fromage Haricots blancs à la tomate et légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 15/02/26	Mâche Boudin aux pommes Ecrasé de pommes de terre et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Crêpe champignons Gratin de poireaux au poisson Yaourt nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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, Oufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Du 16/02/26

au 22/02/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 16/02/26	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Dos de colin sauce nantua Brocolis ail et persil Yaourt nature Compote banane	Carottes râpées Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre vapeur ail / persil et légumes Fromage Fruit
MARDI 17/02/26	Chou kouki Sauté de poulet au caramel Nouilles chinoises et légumes Bleu doux Mousse cacao sans sucre	Salade polonaise (150 gr) Boudin blanc Poêlée de champignons ail et persil Fromage blanc nature Fruit
MERCREDI 18/02/26	Salade de riz (150 gr) Poisson meunière Epinards béchamel Saint Marcellin Fruit	Pamplemousse Bif de foie persillé Orgeotto et légumes Faisselle Cake sans sucre
JEUDI 19/02/26	Salade verte Tartiflette Légumes tajine Yaourt nature Fruit	Salade de pépinettes (150 gr) Emincé de volaille au thym Duo de haricots Fromage Compote
VENDREDI 20/02/26	Tarte à l'oignon Cuisse de pintade au cidre Choux de Bruxelles au jus Fromage Compote abricot	Potage de légumes Croque monsieur Flageolets ail et persil Petit suisse nature Fruit
SAMEDI 21/02/26	Macédoine Sauté de porc aux herbes Lentilles au jus et légumes Fromage blanc nature Fruit	Salade napolitaine (150 gr) Escalope de volaille au jus Gratin de navets Fromage Compote
DIMANCHE 22/02/26	Salade endives Blanquette de veau à l'ancienne Riz et légumes Fromage Cake sans sucre	Croisillon champignons Duo de poisson sauce crème Courgettes persillées Yaourt nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés 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, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.