



### LUNDI

### MARDI

Menu Alsacien

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

### SAMEDI

C'est la Saint Valentin

### DIMANCHE

## Midi

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

Betteraves  
Choucroute  
et sa charcuterie française  
Meule de Savoie <sup>(73)</sup>  
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 <sup>(38)</sup>

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

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

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



## Collation

LUNDI

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** <sup>(38)</sup>  
Petit suisse  
Fruit

VENDREDI

Mortadelle & cornichons  
Fromage  
Compote

SAMEDI

Quiche au fromage <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Mousse au citron

DIMANCHE

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

**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](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.**