

# Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

## MENUS du 23 février au 1<sup>er</sup> mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Menu Alternatif

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Bonne Fête Mamie

### Midi



Taboulé cuisiné à l'ail & au persil  
**Poisson label MSC** meunière  
**Courgettes HVE** <sup>(38)</sup> à la tomate  
 Tomme de Domessin <sup>(73)</sup>  
 Poire au caramel  
*Alternatif : Pavé végétal*

Betteraves  
 Sauté de veau <sup>(38)</sup> à la Provençale  
 Semoule  
 Yaourt  
 Mousse au chocolat  
*Alternatif : Blanquette de légumes*

Salade de lentilles & ciboulette  
 Quenelles <sup>(69)</sup> en sauce tomate  
 Haricots verts en persillade  
 Petit suisse  
 Fruit

Salade d'endives <sup>(38)</sup>  
 Emincé de porc <sup>(38)</sup> au miel moutardé  
**Pâtes BIO de Peaugres** <sup>(07)</sup>  
 Coulommiers  
 Cake à la banane gourmand <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

Salade verte  
 Blanquette de **poisson MSC**  
 Beignets de brocolis  
 Fromage blanc  
 Fruit  
*Alternatif : Orgeotto*

Mousson de canard  
 Rôti de porc <sup>(38)</sup> aux herbes  
 Haricots blancs à la tomate  
 Yaourt à la vanille des 3 hameaux <sup>(38)</sup>  
 Compote à la pomme  
*Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes de blé*

Emincé de poireaux en vinaigrette  
 Cuisse de canard française confite  
 Purée de **patates douces**  
 Fromage  
 Entremet au chocolat gourmand <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Hachis parmentier végétal*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Bonne Fête Mamie

## Collation



Croziflette  
aux crozets de Savoie <sup>(73)</sup>  
Faisselle  
Compote

Feuilleté Dubarry  
Fromage  
Fruit

Rösties  
Fromage  
Compote

Quiche au thon **Gourmande** <sup>(38)</sup>  
Yaourt  
Mousse au citron

Charcuterie & cornichons  
Fromage  
Tarte normande **gourmande** <sup>(38)</sup>

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> à la paysanne  
Fromage  
Liégeois au café

Oeufs durs en mayonnaise  
Yaourt  
Fruits au sirop

**Du 23/02/26**  
**au 01/03/26**

**Diabétique**

	Midi	Soir
LUNDI 23/02/26	Taboulé (150 gr) Poisson meunière Courgettes à la tomate Tomme de Domessin Poire	Flan de légumes Croziflette Epinards béchamel Faisselle Compote
MARDI 24/02/26	Betteraves Sauté de veau à la provençale Semoule et salsifis sautés Yaourt nature Compote pommes	Salade de riz (150 gr) Andouillette à la dijonnaise Chou fleur ail et persil Fromage Fruit
MERCREDI 25/02/26	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Quenelles sauce tomate Haricots verts ail et persil Petit suisse nature Fruit	Salade coleslaw Boulettes sauce aigre douce Rosties de pommes de terre et fondue de poireaux Fromage Compote
JEUDI 26/02/26	Salade endives Emincé de porc à la moutarde Pâtes Coulommiers Cake sans sucre	Salade de perles légumières (150 gr) Quiche au thon Epinards branches à la crème Yaourt nature Fruit
VENDREDI 27/02/26	Salade verte Blanquette de poisson Brocolis ail / persil et semoule Fromage blanc nature Fruit	Macédoine Coq au vin Pavé de polenta et potimarron béchamel Fromage Compote
SAMEDI 28/02/26	Mousson de canard Rôti de porc aux herbes Haricots blancs à la tomate et légumes Yaourt nature Compote pommes	Salade de crozets (150 gr) Poisson à la bordelaise Carottes à la paysanne Fromage Fruit
DIMANCHE 01/03/26	Emincé de poireaux vinaigrette Cuisse de canard confite Purée de patate douce et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Œufs durs Croisillon champignons Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit

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.