

LUNDI

MARDI

MERCREDI
Menu aux herbes

JEUDI
Menu alternatif

VENDREDI

SAMEDI
Spécial Potée Au vergnate

DIMANCHE

Midi



Salade de pépinettes & persil
Colin label MSC sauce nantua
 Chou-fleur ⁽²⁶⁾ en béchamel
 Petit suisse
 Compote de coing
Alternatif : Aiguillettes de blé

Coleslaw
 Rôti de porc ⁽³⁸⁾ à la diable
 Ecrasé pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
 Ananas au sirop
Alternatif : Dahl de lentilles

Salade de lentilles & ciboulette
 Escalope française viennoise
 Haricots verts en persillade
 Yaourt au citron des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
 Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Salade verte
Raviolis BIO à l'ail des ours ⁽²⁶⁾
 à la crème
 Bûche crémeuse du Mezenc ⁽⁴³⁾
 Fruit

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
 Emincé de bœuf ⁽³⁸⁾ & champignons
 Riz
 Yaourt nature
 Cake à la myrtille gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

Taboulé cuisiné à l'ail & au persil
 Potée Auvergnate
 au porc de chez Carrel ⁽³⁸⁾
 Faisseille
 Compote
Alternatif : Pavé végétal

Terrine de légumes
Poisson MSC sauce armoricaine
 Tagliatelles de Saint Jean ⁽²⁶⁾
 Fromage
Paris-Brest Gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail



LUNDI

Collation

Petits pois au jus
Fromage
Fruits au sirop

MARDI

Boudin blanc français
Faisselle
Crème dessert

MERCREDI

Quenelles ⁽⁶⁹⁾ sauce mornay
Fromage
Compote de pêches

JEUDI

Croque-monsieur gourmand ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Crème renversée à la vanille

VENDREDI

Flan de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruit

SAMEDI

Mortadelle & cornichons
Fromage
Flan au caramel

DIMANCHE

Quiche lorraine **gourmande** ⁽³⁸⁾
Yaourt aromatisé
Fruits au sirop



Du 02/03/26
au 08/03/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 02/03/26	Salade de pépinettes (150 gr) Colin sauce nantua Chou fleur béchamel Petit suisse nature Compote coing	Flan de légumes Bif de foie persillé Petits pois au jus et légumes Fromage Fruit
MARDI 03/03/26	Salade coleslaw Rôti de porc à la diable Ecrasé de pommes de terre et fondue de poireaux Saint Marcellin Fruit	Salade venitienne (150 gr) Boudin blanc Carottes ail et persil Faisselle Mousse cacao sans sucre
MERCREDI 04/03/26	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Filet de volaille au jus Haricots verts ail et persil Yaourt au citron des 3 Hameaux Fruit	Champignons à la grecque Brandade de poisson Légumes Fromage Compote pêche
JEUDI 05/03/26	Salade verte Raviolis BIO ail des ours sauce crème Ratatouille Buche du Mezenc Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Croque monsieur Navets sautés Fromage blanc nature Compote
VENDREDI 06/03/26	Salade endives Emincé de bœuf aux champignons Riz et légumes ragout Yaourt nature Cake sans sucre	Friand au fromage Aiguillettes de poulet marinées Flan de courgettes Fromage Fruit
SAMEDI 07/03/26	Taboulé (150 gr) Potée auvergnate Faisselle Compote	Mâche Sauce fruits de mer Cœur de blé et légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 08/03/26	Terrine de légumes Poisson sauce armoricaine Tagliatelles et légumes Fromage Flan coco sans sucre	Salade piémontaise (150 gr) Haut de cuisse de poulet aux herbes Choux de Bruxelles au jus Yaourt nature Fruit

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.