

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 <sup>(26)</sup> en béchamel  
Petit suisse  
Compote de coing  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

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

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

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

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

Taboulé cuisiné à l'ail & au persil  
Potée Auvergnate  
au porc de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Faisselle  
Compote  
*Alternatif : Pavé végétal*

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



## Collation

LUNDI

Petits pois au jus  
Fromage  
Fruits au sirop

MARDI

Boudin blanc français  
Faisselle  
Crème dessert

MERCREDI

Quenelles <sup>(69)</sup> sauce mornay  
Fromage  
Compote de pêches

JEUDI

Croque-monsieur gourmand <sup>(38)</sup>  
Fromage blanc  
Crème renversée à la vanille

VENDREDI

Flan de **courgettes HVE** <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Fruit

SAMEDI

Mortadelle & cornichons  
Fromage  
Flan au caramel

DIMANCHE

Quiche lorraine **gourmande** <sup>(38)</sup>  
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](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.