



### Midi

Betteraves  
Emincé de bœuf <sup>(38)</sup> au paprika  
Ecrasé de **pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup>  
Fromage blanc  
Compote à la banane  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

Macédoine & persil  
**Poisson MSC** sauce nantua  
**Pâtes BIO** de Peaugres <sup>(07)</sup>  
Buchette  
Ananas au sirop  
*Alternatif : Pâtes aux lentilles corail*

Salade de pommes de terre rosa  
Cordon bleu viande française  
Gratin de **potimarron BIO** <sup>(38)</sup>  
Yaourt à la myrtille <sup>(42)</sup>  
Fruit  
*Alternatif : Pané au gouda*

Salade verte  
Poulet français au thym  
Petits pois au jus  
Bournette du Vercors <sup>(38)</sup>  
Cake & pépites de chocolat <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Croisillons champignons*

Terrine de **poisson MSC**  
**Poisson label MSC** sauce à l'aneth  
Riz aux petits légumes  
Yaourt nature des 3 Hameaux <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE** de la Coccinelle <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Terrine de légumes, chili sin carne*

Flan de légumes  
Saucisson brioché <sup>(69)</sup>  
Poêlée de champignons  
Fromage blanc  
Compote  
*Alternatif : Feuilleté au chèvre*

**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de lapin à la moutarde  
Pommes dauphines  
Fromage  
Entremet de Pâques <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Dahl de lentilles*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE  
Menu de Pâques

## Collation



LUNDI

Friand au fromage  
Fromage  
Fruits au sirop

MARDI

Choux de Bruxelles au jus  
Fromage blanc  
Cookie

MERCREDI

Saucisson & cornichons  
Fromage  
Fruit

JEUDI

Duo de haricots  
Faisselle  
Compote

VENDREDI

Quiche aux **ravioles IGP** <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Tarte aux fruits

SAMEDI

Lasagnes de légumes  
Fromage  
Crème dessert

DIMANCHE

Blettes à la Provençale  
Yaourt  
Fruits au sirop

**Du 30/03/26**

**au 05/04/26**

**Diabétique**

	Midi	Soir
LUNDI 30/03/26	Betteraves Emincé de bœuf au paprika Ecrasé de pommes de terre et ratatouille Fromage blanc nature Compote banane	Salade vénitienne (150 gr) Andouillette à la moutarde Haricots verts ail et persil Fromage Fruit
MARDI 31/03/26	Macédoine Poisson sauce nantua Pâtes et navets ail / persil Buchette aux 2 laits Fruit	Crêpe champignons Sauté de poulet aux herbes Choux de Bruxelles au jus Fromage blanc nature Compote
MERCREDI 01/04/26	Salade de pommes de terre rosa (150 gr) Filet de volaille aux herbes Gratin de potimarron Yaourt nature Fruit	Salade coleslaw Chipolatas aux herbes Lentilles aux carottes Fromage Fruit
JEUDI 02/04/26	Salade verte Haut de cuisse de poulet au thym Petits pois au jus et courgettes ail / persil Bournette du Vercors Cake sans sucre	Taboulé oriental (150 gr) Quiche aux ravioles Duo de haricots Faisselle Compote
VENDREDI 03/04/26	Terrine de poisson Poisson sauce aneth Riz aux petits légumes et endives braisées Yaourt nature des 3 Hameaux Pomme	Salade de lentilles (150 gr) Steak haché sauce poivre Fenouil braisé Fromage Compote
SAMEDI 04/04/26	Flan de légumes Saucisson brioché Poêlée de champignons Fromage blanc nature Compote	Oufs durs Lasagnes de légumes Légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 05/04/26	Carottes râpées Sauté de lapin à la moutarde Pommes de terre vapeur ail / persil et légumes Fromage Mousse cacao sans sucre	Salade de crozets (150 gr) Poisson meunière Blettes à la provençale 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.**