

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 13 au 19 avril 2026



LUNDI

Midi

Salade de riz sauce **échalote & persil**
 Saucisse Jurassienne ⁽³⁸⁾
 Ratatouille
 Fromage blanc
 Salade de fruits frais
Alternatif : Pavé végétal

MARDI
 Spécial brandade

Macédoine **& persil**
 Brandade de **poisson MSC**
 Tomme blanche **de Gérentes** ⁽⁴³⁾
 Flan à la vanille
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

MERCREDI

Taboulé cuisiné **à l'ail & au persil**
 Oeufs brouillés
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ **en persillade**
 Faisselle
Pomme HVE **de la Coccinelle** ⁽³⁸⁾

JEUDI

Artichaut émincé en vinaigrette
 Filet de poulet **français chasseur**
 Lentilles **de Thodure** ⁽³⁸⁾ **aux oignons**
 Tomme grise **de Gérentes** ⁽⁴³⁾
 Brioché **de Romans** ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI

Salade verte **de Gières** ⁽³⁸⁾
 Sauté de veau **français au vin blanc**
 Gratin de crozets **de Savoie** ⁽⁷³⁾
 Yaourt à la vanille **des 3 Hameaux** ⁽³⁸⁾
 Fruit
Alternatif : Boulettes végétales

SAMEDI

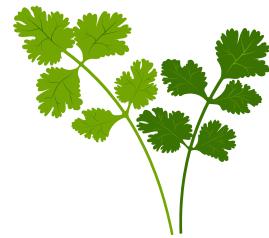
Salade de pépinettes **& persil**
 Andouillette **française à la moutarde**
 Chou-fleur ⁽²⁶⁾ **en persillade**
 Petit suisse
 Compote
Alternatif : Feuilleté au fromage

DIMANCHE

Asperges en vinaigrette
 Gratin pommes de terre parmentier
Egréné de boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾
 Fromage
Entremet au chocolat gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tomate farcie végétale

LUNDI

Collation



Oeuf dur & mayonnaise
Fromage
Pommes au four

MARDI

Quiche à la volaille ⁽³⁸⁾
Faisselle
Compote

MERCREDI

Pâté en croûte & cornichons
Fromage
Crème renversée au café

JEUDI

Quenelles ⁽⁶⁹⁾ sauce aurore
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

Blettes à la Provençale
Fromage
Liégeois au chocolat

SAMEDI

Crêpe au fromage
Fromage
Fruits au sirop

DIMANCHE

Jambon blanc & cornichons
Yaourt
Compote



Du 13/04/26
au 19/04/26

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 13/04/26	Salade de riz (150 gr) Poisson sauce oseille Ratatouille Fromage blanc nature Salade de fruits frais	Salade coleslaw Sauce bolognaise Pennes et légumes Fromage Pommes cuites
MARDI 14/04/26	Macédoine Brandade de poisson Navets sautés Tomme blanche Fruit	Salade de lentilles / petits pois (150 gr) Quiche à la volaille Haricots verts ail et persil Faisselle Compote
MERCREDI 15/04/26	Taboulé (150 gr) Œufs brouillés Carottes ail et persil Faisselle Pomme	Champignons à la grecque Aile de raie aux capres Riz et légumes Fromage Compote
JEUDI 16/04/26	Artichaut émincé vinaigrette Filet de poulet sauce chasseur Lentilles aux oignons et légumes aioli Tomme grise Cake sans sucre	Terrine de campagne Quenelles sauce aurore Flan de légumes Yaourt nature Fruit
VENDREDI 17/04/26	Salade verte Sauté de veau au vin blanc Gratin de crozets et choux de Bruxelles au jus Yaourt nature Fruit	Crêpe fromage Steak haché au jus Blettes à la provençale Fromage Mousse cacao sans sucre
SAMEDI 18/04/26	Salade de pépinettes (150 gr) Andouillette à la moutarde Chou fleur ail et persil Petit suisse nature Compote	Mâche Colin sauce curry Cœur de blé et légumes Fromage Fruit
DIMANCHE 19/04/26	Asperges vinaigrette Gratin de pommes de terre façon parmentier Légumes Fromage Flan coco sans sucre	Sardines Pané gouda Epinards béchamel et lentilles au jus Yaourt nature Compote

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.