

### Midi

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

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

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

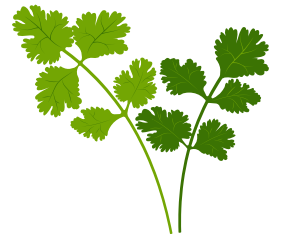
Artichaut émincé en vinaigrette  
Filet de poulet **français chasseur**  
Lentilles de Thodure <sup>(38)</sup> **aux oignons**  
Tomme grise de **Gérentes** <sup>(43)</sup>  
Brioche de **Romans** <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*

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

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

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

## Collation



LUNDI

Oeuf dur & mayonnaise  
Fromage  
Pommes au four

MARDI

Quiche à la volaille <sup>(38)</sup>  
Faisselle  
Compote

MERCREDI

Pâté en croûte & cornichons  
Fromage  
Crème renversée au café

JEUDI

Quenelles <sup>(69)</sup> 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 Formage 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](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.