



Midi

Gaspacho de tomates
Fideua au **poisson MSC**
Yaourt
Compote de fraises
Alternatif : Fideua végétale

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
Saucisse toscane ⁽³⁸⁾
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Saint-Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Ananas au sirop
Alternatif : Terrine de légumes, boulettes végétales

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de volaille française au curry
Pâtes
Petit suisse
Abricot HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pois chiche au curry

Pastèque
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾ à la mexicaine
Pommes noisettes
Coulommiers
Cake nature **gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail végétal

Macédoine
Quiche au fromage ⁽³⁸⁾
Salade Napoli
Fromage blanc
Cookie **gourmand** ⁽³⁸⁾

Salade de lentilles & ciboulette
Filet de **poisson MSC** sauce citron
Flan de légumes
Faisselle
Nectarine
Alternatif : Quenelles

Salade Niçoise
Paleron braisé ⁽³⁸⁾ au jus
Riz aux petits légumes
Fromage
Tarte au citron **gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Salade niçoise sans thon, blanquette de légumes

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
Menu Alternatif

SAMEDI
Départ du Tour de France

DIMANCHE

Collation



LUNDI

Moussaka
viande française
Fromage
Abricots au sirop

MARDI

Haricots blancs à la tomate
Petit suisse
Fruit

MERCREDI

Quenelles sauce tomate & olives
Fromage
Crème renversée au chocolat ⁽³⁸⁾

JEUDI

Epinards
à la florentine
Yaourt
Fruit

VENDREDI

Charcuterie & cornichons
Fromage
Compote

SAMEDI
Départ du Tour de France

Terrine de légumes & mayonnaise
Fromage
Crème dessert

DIMANCHE

Flan de légumes
Yaourt
Fruits au sirop

Diabétique du 29 juin au 5 juillet 2026

	Midi	Soir
LUNDI 29/06/26	Gaspacho de tomates Fideua au poisson Tian de légumes Yaourt Compote fraises	Cake aux olives Moussaka Fromage Fruit
MARDI 30/06/26	Terrine de campagne Saucisse toscane Gratin de courgettes Saint Marcellin Fruit	Betteraves Emincé de bœuf à la dijonnaise Haricots blancs à la tomate et épinards Petit suisse Fruit
MERCREDI 01/07/26	Carottes râpées Sauté de volaille au curry Pâtes et légumes tajine Petit suisse Abricot	Chou fleur vinaigrette Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage Crème brûlée sans sucre
JEUDI 02/07/26	Pastèque Sauté de bœuf à la mexicaine Pommes noisettes et haricots verts ail et persil Verchicors Fruit	Taboulé oriental (g) Epinards à la florentine Yaourt Compote
VENDREDI 03/07/26	Macédoine Quiche au fromage Salade napoléon et flan d'asperges Fromage blanc Mousse au chocolat sans sucre	Salade de riz (150 g) Boulettes de bœuf aux oignons Blettes à l'ail Fromage Compote
SAMEDI 04/07/26	Salade de lentilles ciboulette (150g) Filet de poisson sauce citron Flan de légumes Faisselle Fruit	Salade verte Rougail saucisse Semoule et Haricots verts Fromage Mousse au chocolat sans sucre
DIMANCHE 05/07/26	Salade niçoise Paleron braisé au jus Riz aux petits légumes Fromage Cake sans sucre	Salade de pépinettes (150g) Filet de poisson sauce nantua Carottes ail et persil Yaourt 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, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.