

### Midi

**Carottes HVE** râpées <sup>(38)</sup>  
Rougail saucisse française  
**Riz BIO**  
Carré de l'Est  
Ananas au sirop  
*Alternatif : Rougail aux haricots*

Salade de risoni  
**Poisson pané label MSC**  
Haricots verts **ail & persil**  
Yaourt nature **des 3 Hameaux** <sup>(38)</sup>  
Melon  
*Alternatif : Gnocchis à la crème*

Salade verte de **Gières** <sup>(38)</sup>  
Jambon blanc français  
Salade Napoléon  
Brique de chèvre  
**Abricot HVE** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Oeufs durs*

Salade de tomates  
Emincé de volaille française **au curry**  
Pommes duchesses  
Fromage blanc  
Brownie  
*Alternatif : Curry de pois chiches*

Salade piémontaise  
**Poisson MSC** à l'**huile d'olive et au citron**  
Ratatouille  
Coulommiers  
Liégeois aux fruits  
*Alternatif : Boulettes végétales*

Salade verte de **Gières** <sup>(38)</sup>  
Hachis parmentier  
égrégé de boeuf de chez Carrel <sup>(38)</sup>  
Petit suisse  
Fruit  
*Alternatif : Hachis parmentier végétal*

Caillette française  
Palette de porc <sup>(38)</sup> à la diable  
Gratin de poireaux  
Yaourt nature  
**Paris Brest de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Crêpe aux champignons,  
Pavé végétal*



LUNDI  
Spécial rougail

MARDI

MERCREDI  
Repas Froid

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE  
Menu de nos campagnes

## Collation



LUNDI  
Spécial rougail

Roulé au fromage  
Petit suisse  
Compote de pommes

MARDI

Quenelles sauce tomate & olives  
Fromage  
Fruit

MERCREDI  
Repas Froid

Courgette farcie viande française  
Faisselle  
Entremet aux fruits rouges <sup>(38)</sup>

JEUDI

Quiche Saint Marcelline IGP <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Pastèque

VENDREDI

Charcuterie & cornichons  
Faisselle  
Compote

SAMEDI

Omelette  
Fromage  
Mousse au chocolat

DIMANCHE  
Menu de nos campagnes

Pizza à la mozzarella <sup>(38)</sup>  
Yaourt  
Liégeois aux fruits rouges

### Midi

### Soir

Lundi	Carottes râpées Rougail saucisse Riz et légumes vapeur Carré de l'Est Fruit	Sardines Roulé au fromage Gratin aubergines Petit suisse nature Compote pommes
Mardi	Salade de riz (150 gr) Poisson pané Haricots verts ail et persil Yaourt nature des 3 Hameaux Melon	Radis emincés au fromage blanc Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives et choux-fleurs persillés Fromage Fruit
Mercredi	Salade verte Jambon blanc Salade napolitain (150 gr) Brique de chèvre Abricot	Terrine de légumes Courgette farcie Riz et courgettes ail et persil Faisselle Compote
Jeudi	Salade de tomates Emincé de volaille sauce curry Pommes duchesses et haricots verts ail / persil Fromage blanc nature Falin coco sans sucre	Salade de pois chiches (150 gr) Quiche saint Marcelline Carottes ail et persil Fromage Fruit
Vendredi	Salade piémontaise (150 gr) Poisson aux céréales Ratatouille Coulommiers Cake sans sucre	Macédoine Sauce carbonara Spaghettis et Flan de légumes Faisselle Compote
Samedi	Salade verte Hachis parmentier Poêle de légumes Petit suisse nature Fruit	Salade de cœur de blé provençal (150 gr) Omelette Tian de légumes Fromage Flan coco sans sucre
Dimanche	Caillette Palette de porc à la diable Gratin de poireaux et riz Yaourt nature Mousse cacao sans sucre	Flan de légumes Pizza mozzarella Lentilles aux oignons et carottes 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.