

LUNDI

Menu Viva España

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Menu Alternatif

VENDREDI

Menu Flamant

SAMEDI

DIMANCHE

Spécial Goulash

Midi

Gaspacho de tomates
Paëlla de **Poisson MSC**
Riz BIO
Petit suisse aux fruits
Crème dessert

Alternatif : Paëlla végétale

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷³⁾
Poisson label MSC meunière
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾
Pêche HVE ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pavé végétal

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à la moutarde
Pennes
Fromage blanc
Compôte à la pomme & banane

Alternatif : Pennes & lentilles corail

Macédoine
Tarte aux légumes de Rives ⁽³⁸⁾
Salade de pommes de terre
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Tarte au chocolat **Gourmande** ⁽³⁸⁾

Melon
Haut de cuisse de poulet français
à la bière & Potatoes
Yaourt nature
Speculoos

Alternatif : Tomate farcie végétale

Salade de lentilles & ciboulette
Accras de morue
Haricots verts et champignons
Fromage blanc
Pastèque

Alternatif : Beignets de fromage

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Goulash de bœuf français
Coquillettes
Tomme de Yenne ⁽⁷³⁾
Entremet au chocolat **gourmand** ⁽³⁸⁾

Alternatif : Mini quenelles sauce aurore



Collation

LUNDI
Menu Viva España

Beignets de légumes
Fromage
Compote à la banane

MARDI

Petits pois au jus
Petit suisse
Fruits au sirop

MERCREDI

Salami & cornichons
Fromage
Chou à la vanille gourmand ⁽³⁸⁾

JEUDI
Menu Alternatif

Cordon bleu viande française
Faisselle
Liégeois

VENDREDI
Menu Flamant

Pizza au fromage
Fromage
Fruit

SAMEDI

Jambon braisé ⁽³⁸⁾ aux échalottes
Fromage
Ile flottante

DIMANCHE
Spécial Goulash

Salade de perles légumières
Yaourt
Fruit

Midi

Soir

Lundi	Gaspacho de tomates Paëlla de Poisson Riz BIO Yaourt nature Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Filet de dinde au thym Beignets de légumes Fromage Compote banane
Mardi	Salade de crozets (150 gr) Poisson meunière Gratin de courgettes Yaourt BIO du Léoncel Pêche	Tomates cerises Saucisse aux oignons Petits pois au jus et purée d'épinards Petit suisse nature Compote
Mercredi	Salade verte Sauté de porc à la moutarde Pennes et légumes tajine Fromage blanc nature Compote pomme banane	Concombres vinaigrette Bif de de foie persillé Haricots verts et pommes de terre ail / persil Fromage Fruit
Jeudi	Macédoine Terrine de poisson Taboulé (150 gr) Saint Marcellin Cake sans sucre	Salade Verte Cordon bleu Lentilles au jus et brocolis sautées Faisselle Fruit
Vendredi	Melon Cuisse de pintade au jus Potatoes et courgettes ail et persil Yaourt nature Compote	Salade de pâtes aux légumes (150 gr) Boulettes de bœuf au jus Brocolis ail et persil Fromage Fruit
Samedi	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Poisson sauce citron Poêlée haricots verts et champignons Fromage blanc nature Pastèque	Salade verte Jambon braisé aux échalotes Polenta crémeuse et Carottes ail et persil Fromage Far breton sans sucre
Dimanche	Tomates cerises Goulash de bœuf Riz et Ratatouille Tomme de Yenne Mousse cacao sans sucre	Salade de perles marines (150 gr) Epinards à la florentine 0 Yaourt nature 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.