



Midi

LUNDI
Menu Italien

Betteraves
Spaghettis à la carbonara
viande française
Buche du Mezenc ⁽⁴³⁾
Compote BIO
Alternatif : Spaghettis aux petits pois

MARDI

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Filet de poulet français
Lentilles au jus
Fromage blanc BIO
Melon
Alternatif : Aiguillettes de blé

MERCREDI

Salade de pépinettes
Filet de poisson MSC sauce citron
Flan de courgettes BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾
Camembert
Cake aux pépites de chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Gnocchis à la tomate

JEUDI
Menu Barbecue

Carottes râpées BIO de Parnans ⁽²⁶⁾
Chipolatas de Carrel ⁽³⁸⁾ aux herbes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature de la Belle Etoile ⁽³⁸⁾
Nectarine HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI
Menu Alternatif



Taboulé BIO
Pané au gouda
Epinards en béchamel
Bleu de Sassenage AOP ⁽³⁸⁾
Abricot HVE de la Vallée du Rhône

SAMEDI

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Quiche au thon MSC ⁽³⁸⁾
Salade de lentilles & ciboulette
Yaourt BIO du Vercors ⁽³⁸⁾
Salade de fruits frais
Alternatif : Quiche au fromage

DIMANCHE

Salade de champignons
Poisson label MSC à l'aneth
Fenouil braisé
& pommes dauphines
Fromage blanc
Chou à la vanille gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de pois chiches

Collation



LUNDI
Menu Italien

Duo de carottes sautées
Petit suisse
Fruits au sirop

MARDI

Tian de légumes
Fromage
Beignet

MERCREDI

Mousson de canard & cornichons
Faisselle
Compote

JEUDI
Menu Barbecue

Artichaut à la barigoule
Fromage
Crème au Grand Marnier

VENDREDI
Menu Alternatif

Charcuterie & cornichons
Yaourt
Compote

SAMEDI

Moussaka
viande française
Fromage
Crème dessert

DIMANCHE

Oeuf dur
Yaourt nature
Fruit

Midi

Soir

Lundi	<p>Betteraves Sauce carbonara Spaghettis et légumes bouillabaisse Buche du Mezenc Compote BIO</p>	<p>Salade de riz (150 gr) Aiguillettes de poulet aux herbes Duo de carottes sautées Petit suisse nature Fruit</p>
Mardi	<p>Macédoine Filet de poulet à la dijonnaise Lentilles au jus et chou fleur persillé Fromage blanc nature Melon</p>	<p>Salade de pommes de terre (150 gr) Boulettes de bœuf aux herbes Tian de légumes Fromage Compote</p>
Mercredi	<p>Salade pépinettes (150 gr) Filet de poisson sauce curry Flan de courgettes BIO Camembert Cake sans sucre</p>	<p>Salade verte Chili con carné Riz et haricots beurre persillés Faisselle Compote</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées BIO Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre et carottes sautées Yaourt de la Belle Etoile Nectarine</p>	<p>Salade marocaine (150 gr) Haut de cuisse de poulet au jus Artichaut à la barigoule Fromage Mousse cacao sans sucre</p>
Vendredi	<p>Taboulé (150 gr) Pané gouda Epinards béchamel Bleu de Sassenage Abricot</p>	<p>Salade de haricots verts Blanquette de poisson Semoule et champignons ail et persil Yaourt nature Compote</p>
Samedi	<p>Tomates cerises Quiche au fromage Salade de lentilles ciboulette et Flan de légumes Petit suisse nature Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de perles légumières (150 gr) Moussaka 0 Fromage Fruit</p>
Dimanche	<p>Salade de champignons Poisson sauce aneth Fenouil braisé et pommes dauphines Fromage blanc nature Flan coco sans sucre</p>	<p>Filets de maquereaux Gratin de gnocchis au St Marcellin Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit</p>

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.