

SEMAINE du 14 au 20 septembre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ persillé
Buchette
Crème dessert
Alternatif : Pavé maraîcher



Thibaud Faure
« Chou-fleur »

Mardi

Salade napolitain
Filet de **poisson MSC**
Haricots verts persillés
Yaourt BIO du Léoncel ⁽²⁶⁾
Pastèque
Alternatif : Curry de pois chiches

Gaëc de la Grange
« Yaourt »



Vendredi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de bœuf ⁽³⁸⁾ au paprika
Pâtes
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Compote à la pêche ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Mercredi
Menu Auvergnat

Salade verte
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Lentilles au jus
Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
Liégeois au chocolat
Alternatif : Boulettes de blé

Samedi

Taboulé oriental
Saucisson brioché ⁽⁶⁹⁾
Poêlée de légumes
Yaourt de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Raisin
Alternatif : Tarte au fromage

Jeudi
Menu Toulousain

Betteraves
Cassoulet
et sa charcuterie française
Fromage blanc ⁽⁴³⁾
Cake BIO au citron ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal & Haricots blancs à la tomate



Roman Murgal
« Truite »

Dimanche
Menu Local

Fond d'artichaut & vinaigrette
Mousseline de truite ⁽³⁸⁾
Gratin dauphinois ⁽³⁸⁾
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Paris-Brest gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles

Collation

Lundi

Moussaka
viande française
Fromage blanc
Fruits au sirop

Thibaud Faure
«Chou-fleur»



Mardi

Feuilleté au fromage
Fromage
Crème renversée au café ⁽³⁸⁾

Mercredi

Quiche au thon gourmande ⁽³⁸⁾
Faisselle
Fruit

Gaëc de la Grange
«Yaourt»



Jeudi

Salami & cornichons
Fromage
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Vendredi

Salade piémontaise
Fromage blanc
Fruit

Samedi

Accras de morue
Fromage
Far breton

Roman Murgal
«Truite»



Dimanche

Mortadelle & cornichons
Yaourt
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Midi
Soir

Lundi	Tomates cerises Sauté de volaille aux olives Chou fleur persillé et purée de pomme de terre Buchette Compote	Celeri râpé Moussaka Riz Fromage blanc nature Fruit
Mardi	Salade napolitain (150 gr) Filet de poisson sauce citron Purée épinards et pommes de terre Yaourt BIO Léoncel Pastèque	Salade coleslaw Sauté de poulet basquaise Cœur de blé et haricots verts Fromage Compote
Mercredi	Salade verte Saucisse du Nord Isère Lentilles au jus et endives braisées Tomme du Châtelard Flan coco sans sucre	Filets de maquereaux Quiche au thon Brocolis ail et persil Faisselle Fruit
Jeudi	Salade de pommes de terre ciboulette sans sel Omelette Epinards béchamel Fromage blanc nature Cake sans sucre	Macédoine Boulettes de bœuf sauce tomate Purée potimarron et pommes de terre Fromage Compote
Vendredi	Carottes râpées Sauté de bœuf au paprika Pâtes et légumes tajijne Saint Marcellin Compote pêche	Salade piémontaise (150 gr) Jambon braisé Carottes à la crème d'ail Fromage blanc nature Fruit
Samedi	Taboulé oriental (150 gr) Sauté de porc aux oignons Gratin de courgette Yaourt Gillonnay Raisins	Salade haricots beurre Accras de morue Fèves au jus Fromage Far breton sans sucre
Dimanche	Lamelles émincé artichaut vinaigrette Mousseline de truite sauce aneth Gratin dauphinois et poêlée de légumes Meule de Savoie Cake sans sucre	Terrine de légumes Filet de volaille aux herbes Orgeotto et flan de légumes Yaourt nature Compote

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.