

MIDI

Lundi

Coleslaw  
Pâtes à la Bolognaise  
Egréné de boeuf de Carrel <sup>(38)</sup>  
Yaourt de Gillonnay <sup>(38)</sup>  
**Poire HVE**  
*Alternatif : Pâtes aux lentilles corail*



Boudes Christian  
«Murçon aux graines  
de Carvi.»

Mardi

Menu SED Durable

Taboulé  
Murçon de la Mure <sup>(38)</sup>  
Chou-fleur <sup>(26)</sup> en béchamel  
Tomme du Châtelard <sup>(38)</sup>  
Crème dessert  
*Alternatif : Pavé végétal*

Gâteau au yaourt  
BIO



Vendredi

Macédoine  
Filet de **colin MSC** à l'oseille  
Riz  
Fromage blanc  
**Gâteau au yaourt BIO** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Chili sin carne*

Mercredi

Menu Italien

Salade verte de Gières <sup>(38)</sup>  
Lasagnes à la bolognaise  
Viande française  
Yaourt à la myrtille <sup>(42)</sup>  
Compote d'Allex <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Lasagnes de légumes*

Samedi

Feuilleté au chèvre  
**Poisson MSC** aux céréales  
Aubergines à la tomate  
Coulommiers  
Pomme  
*Alternatif : Omelette*

Jeudi

Salade piémontaise  
Poulet français au romarin  
Gratin de **potimarron BIO** <sup>(38)</sup>  
Brique de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
Prune  
*Alternatif : Quenelles en sauce blanche*



Saint Jean «Pâtes  
fraîches»

Dimanche

Menu Local

Flan de légumes  
Bœuf <sup>(38)</sup> en bourguignon  
Tagliatelles de chez Saint Jean <sup>(26)</sup>  
Faisselle  
Tarte au citron **gourmande** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Blanquette de légumes*



Collation

Lundi

Boudin blanc français  
Fromage  
Gâteau basque

Mardi

Crêpe au fromage  
Faisselle  
Tarte normande gourmande <sup>(38)</sup>

Mercredi

Quiche aux champignons <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Crème dessert

Jeudi

Poitrine fumée  
Petit suisse  
Compote

Vendredi

Epinards en béchamel  
Fromage  
Beignet

Samedi

Oeuf dur en mayonnaise  
Yaourt  
Flan au caramel

Dimanche

Quenelles <sup>(69)</sup> sauce tomate  
Fromage  
Compote d'Allex <sup>(26)</sup>

Boudes Christian  
«Murçon aux graines  
de Carvi»



Gâteau au yaourt  
BIO



Saint Jean  
«Pâtes fraîches»





## Menu Diabétique

### 7J

Semaine 39

du 21/09/2026

au 27/09/2026

#### Midi

#### Soir

Lundi	Salade coleslaw Emincé de bœuf aux oignons Pâtes et Tian de légumes Yaourt nature Fruit	Salade de riz (150 gr) Boudin blanc Courgettes ail et persil Fromage Compote
Mardi	Taboulé (150 gr) Murçon Chou fleur béchamel Tomme du Châtelard Mousse cacao sans sucre	Betteraves Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre vapeur ail / persil et légumes Faisselle Fruit
Mercredi	Salade verte Lasagnes bolognaise Haricots verts ail et persil Yaourt myrtille de collet Compote	Salade marocaine (150 gr) Quiche aux champignons Jardiniere de légumes Fromage Flan coco sans sucre
Jeudi	Salade piémontaise (150 gr) Haut de cuisse de poulet au romarin Gratin de potimarron Buchette Prune	Mâche Petit salé aux lentilles Poêlés de légumes Petit suisse nature Compote
Vendredi	Macédoine Filet de colin à l'oseille Riz et navets ail / persil Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade de perles (150 gr) Epinards à la florentine 0 Fromage Fruit
Samedi	Feuilleté chèvre Poisson aux céréales Aubergines à la tomate Coulommiers Pomme BIO	Salade de champignons aux herbes Escalope de dinde au jus Flageolets verts et flan de légumes Yaourt nature Compote
Dimanche	Œuf dur Bœuf bourguignon Tagliatelles et flan de légumes Faisselle Far breton sans sucre	Cake aux olives Quenelles sauce tomate Flan de courgettes Fromage Compote

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.