

SEMAINE du 28 sept. au 4 octobre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

Salade pommes de terre **Poisson MSC**
meunière
Salsifis en persillade
Brique lait de vache ⁽⁴³⁾
Crème dessert
Alternatif : Lentilles au jus



Thomas Bougel Lavigne
« Pommes de terre »

Mardi

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Poulet français à la provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc
Ananas au sirop
Alternatif : Tortilla

Laiterie Gérentes



Vendredi

Taboulé
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ miel moutarde
Beignets de légumes
Petit suisse
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

Mercredi

Menu Boudin

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Boudin français aux pommes
Purée de **potatoes de terre** ⁽³⁸⁾
Carré de l'Est
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pané de blé tomate mozza

Samedi

Macédoine
Petit **colin MSC** au citron
Riz
Faisselle
Compote de pommes ⁽²⁶⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

Jeudi

Salade de pépinettes
Saucisse au comté du Jura
Ratatouille
Bleu doux de Gérentes ⁽⁴³⁾
Cake au speculoos ⁽³⁸⁾
Alternatif : Orgeotto



Royal Bernard
« Poulet »

Dimanche

Fête des grand-pères

Aspic œuf et jambon de Rives ⁽³⁸⁾
Endives
au jambon français
Yaourt nature
Chou à la vanille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs mayon, pavé végétal & endives

Collation

Thomas Bougel Lavigne
«Pommes de terre»

Lundi

Terrine de légumes
Yaourt
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Mardi

Feuilleté hot-dog
Fromage
Crème à la vanille ⁽³⁸⁾

Mercredi

Potimarron en béchamel
Yaourt
Fruit

Jeudi

Charcuterie & cornichons
Yaourt aromatisé
Compote à la banane ⁽²⁶⁾

Vendredi

Saucisson brioché
Fromage blanc
Salade de fruits frais

Samedi

Omelette
Fromage
Crème dessert

Dimanche

Fête des grand-pères

Raviolis aux légumes
sauce tomate
Yaourt
Fruits au sirop



Laiterie
Gérentes



Royal Bernard
«Poulet»



Midi
Soir

Lundi	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Poisson meunière Salsifis ail et persil Brique au lait de vache Fruit	Macédoine Roulé au fromage Haricots blancs à la tomate et poêlée de légumes Yaourt nature Compote
Mardi	Pizza au fromage Sauté de poulet à la provençale Haricots verts persillés Fromage blanc nature Pomme	Salade napolé (150 gr) Croque chèvre noix Petits pois au jus Fromage Compote
Mercredi	Salade verte Boudin aux pommes Purée de pommes de terre et brocolis persillés Carré de l'Est Compote	Salade de lentilles (150 gr) Sauté de volaille au jus Potimarron béchamel Yaourt nature Fruit
Jeudi	Salade de pépinettes Aile de raie sauce oseille Ratatouille Bleu doux Cake sans sucre	Salade endives Sauce bolognaise Spaghettis et haricots verts Yaourt nature Compote banane
Vendredi	Taboulé (150 gr) Sauté de porc miel et moutarde Flan de légumes Petit suisse Pomme	Mâche Saucisson brioché Pommes de terre sautées Fromage blanc nature Salade de fruits frais
Samedi	Macédoine Filet de colin sauce nantua Riz et courgettes persillées Faisselle Compote pommes	Crêpe fromage Bif de foie persillé Champignons à la crème Fromage Fruit
Dimanche	Aspic œuf jambon Endives au jambon Cœur de blé Yaourt nature Far breton sans sucre	Chou fleur vinaigrette Raviolis aux légumes sauce tomate Endives braisées 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.