

SEMAINE du 26 oct. au 1^{er} novembre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

Crêpe au fromage
Poulet français au jus
Gratin de brocolis
Yaourt nature ⁽³⁸⁾
Compote à la banane
Alternatif : Aiguillettes blé carottes



↪
Alexandre Marouby
« Yaourt »

Mardi

Menu Alternatif

Coleslaw
Chili sin carne
Riz
Coulommiers
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Meule de Savoie



Vendredi

Betteraves
Poisson MSC sauce au citron
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ à la crème d'ail
Fromage
Cake pépites de chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Menu soleil du Midi

Oeufs durs en mayonnaise
Bouillabaisse
de **poisson label MSC**
Fromage blanc
Prune
Alternatif : Bouillabaisse végétale

Samedi

Terrine de **poisson MSC**
Tortilla
Fenouil braisé
Yaourt aromatisé ⁽³⁸⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Terrine de légumes & mayonnaise

Jeudi

Salade verte
Tagliatelles ⁽²⁶⁾ bolognaise
Egréné de boeuf de Carrel ⁽³⁸⁾
Meule de Savoie
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Tagliatelles aux légumes



↪
Desnoyers Jean-Luc
« Boeuf »

Dimanche

Menu du Terroir

Céleri en rémoulade
Blanquette de veau français
Pommes de terre persillées ⁽³⁸⁾
Fromage
Chou à la crème gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

Collation

Lundi

Croque monsieur gourmand ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruits au sirop

Mardi

Feuilleté Dubarry
Faisselle
Flan au chocolat

Mercredi

Haricots blancs à la crème
Fromage
Muffin

Jeudi

Escalope viennoise française
Yaourt
Fruit

Vendredi

Samoussas de légumes
Petit suisse
Fruits au sirop

Samedi

Charcuterie & cornichons
Fromage
Liégeois aux fruits rouges

Dimanche

Flan de légumes
Yaourt
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Alexandre Marouby
« Yaourts »



Meule de Savoie



Desnoyers Jean-Luc
« Boeuf »





Menu Diabétique

7J

Semaine 44

du 26/10/2026

au 01/11/2026

Midi

Soir

Lundi	Crêpe fromage Haut de Cuisse de poulet au jus Gratin de brocolis Yaourt nature Compote banane	Fond artichaut vinaigrette Croque monsieur Flageolets verts au jus Fromage Fruit
Mardi	Salade coleslaw Chili sin carne Riz et carottes braisées Coulommiers Compote	Feuilleté Dubarry Bif de foie persillé Champignons à la crème Faisselle Mousse cacao sans sucre
Mercredi	Œufs durs Bouillabaisse de poisson Orgeotto Fromage blanc nature Prune	Mâche Boulettes de bœuf au jus Haricots blancs à la crème et légumes Fromage Compote
Jeudi	Salade verte Sauce bolognaise Tagliatelles et salsifis à la tomate Meule de Savoie Compote	Salade de lentilles (150 gr) Escalope viennoise Haricots verts ail et persil Yaourt nature Fruit
Vendredi	Betteraves Poisson sauce citron Carottes à la crème d'ail et fèves au jus Fromage Cake sans sucre	Samoussas de légumes Sauté de poulet aux noix Semoule et légumes Petit suisse nature Fruit
Samedi	Terrine de poisson Tortilla Fenouil braisé Yaourt nature Pomme	Salade endives Rôti de porc aux herbes Cœur de blé et ratatouille Fromage Compote
Dimanche	Celeri râpé Blanquette de veau Pommes de terre vapeur et légumes Fromage Far breton sans sucre	Salade marocaine (150 gr) Beignets de fromage 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 Sulfités, Lupin, Mollusques.