

Menus thème 100 % du 15 au 21 avril 2024



Menu 1/4 Nord Est spécial J.O.

Lundi

Saucisse de **chez Carrel**
Mogettes à la tomate
Camembert BIO
Compote de banane
Alternatif : Boulettes de blé

Mardi

Poisson label **MSC** aux céréales
Haricots verts
Buchette
Gâteau au yaourt BIO
Alternatif : Pavé aux céréales

Mercredi

Sauté de volaille **française** sauce aigre douce
Coquillettes BIO
Brique du Velay
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Coquillettes sauce arrabiata

Jeudi

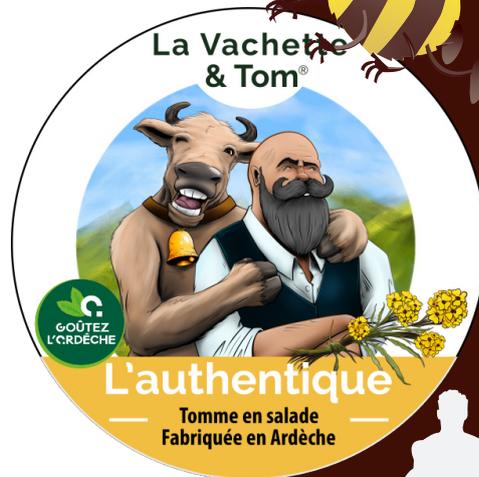
Salade verte label **HVE** de Jarcieu
Hachis parmentier
Egréné de boeuf de **chez Carrel**
Fromage blanc nature BIO
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Vendredi

Salade de petits pois & lentilles
Quenelles sauce tomate & champignons
Gratin de **courgettes BIO (38)** au **fromage d'Ardèche**
Compote de pommes BIO



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



La mogette de Vendée est un haricot blanc. Elle est appréciée pour sa texture crémeuse et sa saveur délicate.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 22 au 28 avril 2024



Menu 100 % Montagne

Lundi

Daube de **boeuf régional** à la Provençale

Riz BIO

Carré de l'Est

Kiwi

Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Salade de pépinettes au **thon label MSC**

Haut de cuisse de poulet français aux herbes

Chou-fleur en béchamel de chez **Baptiste Lemoine**

Oeuf à la neige

& Crème anglaise

Alternatif : Salade de pépinettes, Quenelles au paprika

Mercredi

Tomates cerises HVE de la Coccinelle (38)

Filet de **poisson label MSC** sauce aux agrumes

Cœur de blé BIO

Yaourt label HVE de la Belle Etoile à Theys (38)

Alternatif : Pois chiches sauce à la basquaise

Jeudi

Menu **ALTERNATIF**

Salade vénitienne BIO

Omelette

Ratatouille du Chef

Fraises label HVE de chez Figuet à Ville-sous-Anjou

Vendredi

Menu 100 % **MONTAGNE**

Salade verte HVE de l'Isère

Croziflette BIO

Yaourt à la myrtille de chez Collet

Alternatif : Croziflette végétale BIO aux champignons



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de lait
et Yaourts.



Alexandre Marouby,
Ferme la Belle Etoile à Theys en Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

