

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

Menu **ALTERNATIF**
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

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 »)

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

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

