

Menus thème 100 %

Mercredis de mai & juin 2024



15 mai

Crêpe au fromage
Filet de poisson MSC vapeur et citron
Epinards BIO en béchamel
Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs

22 mai

Radis
Rôti de porc de chez Carrel aux oignons
Semoule BIO
Crème dessert à la vanille de chez Collet
Alternatif : Tomate farcie végétale

29 mai

Macédoine de légumes
Jambon braisé français
Courgettes BIO de Bougé-Chambalud au fromage de chèvre d'Ardèche
Cookie
Alternatif : Falafels



5 juin

Menu @ GASPI
Tomates cerises HVE de la Coccinelle
Boulettes de bœuf de notre région
Semoule BIO
Yaourt nature
Alternatif : Courgette farcie végétale



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur
de pommes,
fraises, tomates,
concombres...



Serge Fiquet, La Coccinelle
à Ville-sous-Anjou en Isère.

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

Menus thème 100 %

Mercredis de juin & juillet 2024



12 juin



Menu 100 % FRAICHEUR
Saucisse du Nord Isère
Haricots blancs à la tomate
Petit suisse nature BIO
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

19 juin



Menu 100 % JO relais des océans
Melon BIO
Calamars de l'océan
Cœur de blé niçois à la tomate
Yaourt HVE de Theys
Alternatif : Beignets de fromage

26 juin

Salade de coleslaw
Sauté de volaille française au curry
Courgettes BIO de Bernard Gabelle
Brownie
Alternatif : Tarte au fromage

3 juillet



Menu 100 % JO la flamme à Paris
Melon
Saucisse de chez Carrel
Lentilles BIO à la dijonnaise
Oeuf à la neige
& sa crème anglaise
Alternatif : Galettes de légumes



Semaine des
Fruits et
légumes
Frais



Ces menus sont validés par Mylène Reynard, référente nationale et peuvent être modifiés en fonction des disponibilités.
Tous nos végétaux sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approuvisionnement.
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, café, moutarde, graines de sésame, amidon d'origine, sésame, légume, méduse.



Ces menus sont validés par Mylène Reynard, référente nationale et peuvent être modifiés en fonction des disponibilités.
Tous nos végétaux sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approuvisionnement.
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, café, moutarde, graines de sésame, amidon d'origine, sésame, légume, méduse.

En route pour les JO.
Passez de Belles Vacances d'été.

