

# Menu

du 22/02/2021  
au 28/02/2021

## Lundi

MENU ALTERNATIF

Choux Kouki   
Pavé Fromager  
Chou-fleur en béchamel  
Fromage blanc nature  
**Gâteau aux noisettes**



## Jeudi

Pizza à la Mozzarella  
Rôti de porc à la moutarde  
Haricots verts  
Buchette  
Kiwi

## Mercredi

Pommes de terre mimosa  
Cappelletti de volaille  
Brocolis sautés  
**Gruyère de Savoie**  
Compote



## Mardi

MENU BIO

Salade verte **BIO**  
Bœuf en civet **BIO**  
Pâtes **BIO**  
Yaourt du Vercors **BIO**  
Pomme **BIO**



## Vendredi

Salade Coleslaw  
Filet de colin à l'Armoricaine  
Trio de céréales  
**Bleu du Vercors**  
Flan au caramel

*Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



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.

# Menu

du 01/03/2021  
 au 07/03/2021

## Lundi

Betteraves  
 Pennes à la bolognaise  
 et Fromage râpé  
**Carré du Trièves (38)**  
 Orange

**La Bouneschlupp**  
 (soupe de haricots  
 en  
 Luxembourgeois)  
 est une soupe  
 consommée en  
 Lorraine.



## Jeudi

MENU DES VOSGES

Bouneschlupp

Potée

Lorraine

Munster

**Gâteau Vosgien**



## Mercredi

Céleri rémoulade  
 Filet de poisson pané  
**Epinards au lait de Quincieu**  
 Camembert  
 Banane



des Vosges du Nord



Parc  
 naturel  
 régional  
 des Ballons  
 des Vosges



Parc  
 naturel  
 régional  
 de Lorraine

## Mardi

Carottes râpées  
**Cuisse de poulet (26)**  
 Petits pois & carottes  
 Fromage blanc nature  
 Liégeois au chocolat

## Vendredi

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles  
 Quiche au Fromage  
 Duo de Courgettes à l'ail  
**Yaourt à la châtaigne (42)**  
 Madeleine



*Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



**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.



# Menu

du 08/03/2021  
au 14/03/2021

## Lundi

Chou Kouki  
**Filet de Poulet (26)**  
Pommes de Terre rissolées  
Bûche du Mezenc  
Crème Dessert



## Jeudi

Roulé au Fromage  
Sauté de veau Marengo  
Courgettes poêlées  
Coulommiers  
**Kiwi de St Prim (38)**

## Mercredi

Salade Napoli  
Sauté de Porc à la Dijonnaise  
Gratin de chou-fleur  
Petit Suisse Nature  
Beignet au Chocolat

## Mardi

### MENU ALTERNATIF

Macédoine de Légumes  
Emincé végétal sauce Tomate  
Riz Créole  
Yaourt Nature  
**Gâteau de Savoie**



*Bon  
appétit*

## Vendredi

Taboulé  
Colin à l'Oseille  
Flan de Brocolis  
**Fromage Blanc d'Auvergne**  
**Pomme d'Isère**

*Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



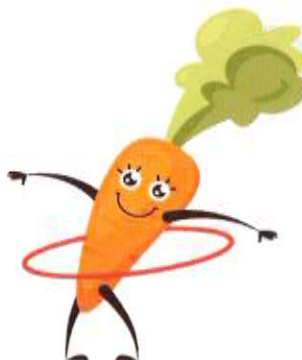
Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu

du 15/03/2021  
au 21/03/2021

## Lundi

Céleri Rémoulade  
Sauté de dinde aux noix  
**Pommes de terre vapeur (07)**  
Petit Suisse  
Mousse au chocolat



## Jeudi

MENU ALTERNATIF

Salade verte  
**Raviolis aux légumes**  
**Saint Jean & sauce tomate**  
Gorgonzola  
**Cake au Citron**



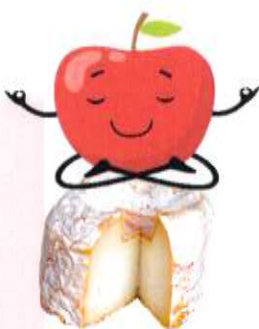
## Mercredi

Pizza à la Mozzarella  
Escalope de volaille  
Duo de haricots verts & beurre  
**Tomme du Châtelard**  
Orange



## Mardi

Salade de Pâtes  
Bœuf Bourguignon  
  
Carottes à l'ail  
Langres  
Compote de Pomme



## Vendredi

Salade de Pommes de terre  
Filet de colin Meunière  
  
**Epinards (lait de Quincieu)**  
**Buchette**  
Barre d'Ananas



Le Langres est un fromage au lait de vache à pâte molle et croûte lavée et frottée au Marc de Champagne ou de Bourgogne.

*Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



**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.



# Menu

du 22/03/2021

au 28/03/2021

## Lundi

Carottes râpées  
**Saucisse du Dauphiné**  
**Gratin de Crozets**  
Carré du Trièves  
**Compote de pommes (26)**



## Jeudi

MENU ALTERNATIF

Potage de lentilles au Cumin  
**Cake au Fromage & olives**  
Beignets de courgettes  
Petit Suisse Nature  
Orange 

## Mercredi

Salade de Chou rouge  
Filet de Poulet  
Lentilles à la Dijonnaise  
**Tomme des Essarts (38)**  
Tarte au Chocolat

## Mardi

Radis & beurre  
Filet de colin à l'Armoricaine  
Trio de céréales  
**Yaourt Nature BIO**  
**Kiwi de Saint Prim (38)**

*Bon  
appétit*

## Vendredi

Salade Verte  
Soufflé parmentier  
au canard & au bœuf  
Tomme de montagne  
Flan nappé au Caramel

*Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**

**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



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.

# Menu

du 29/03/2021  
au 04/04/2021

## Lundi

Chou Kouki  
Sauté de Porc à l'Ail

Petits pois & carottes

Yaourt de la Ferme des Iris  
Liégeois au chocolat



## Jeudi

MENU POISSON D'AVRIL ALTERNATIF

Pomme  
Yaourt à la Framboise

Raviolis aux rires fromages 

de St Jean & Râpé  
Betteraves



La crème fraîche règne sur la cuisine Normande. Le Beurre d'Issigny AOP de couleur jaune est fabriqué à partir de crème.

## Mercredi

Crêpe au Fromage  
Filet de Merlu sauce Nantua  
Poêlée Méridionale  
Petit suisse nature  
Banane




## Mardi

MENU DE NORMANDIE

Céleri rémoulade


Filet de poulet à la Normande  
Tagliatelles de Saint Jean

Camembert 

Gâteau aux Pommes



## Vendredi


Salade Verte  
Blanquette de poisson aux petits légumes  
Riz  
Saint Marcellin   
Barre d'Ananas

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier 

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.