

# Menus du Mercredi



28 avril 2021

Feuilleté au Fromage  
Bœuf Braisé  
Carottes à l'Ail  
Fromage Blanc Nature  
Salade de Fruits



5 mai 2021

Betteraves  
Boulettes de Bœuf sauce  
forestière  
Riz  
Petit Suisse nature  
*Pomme de Bougé Chambalud*

*Bon  
appétit*


**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



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

## Menus du Mercredi



12 mai 2021

Salade de Pommes de terre  
*Saucisse du Nord Isère*  
Gratin de chou-fleur  
Petit suisse aux fruits  
*Compote de Pommes*

Bon  
appetit



19 mai 2021

Carottes râpées  
Filet de poulet sauce orientale  
*Chou-fleur en béchamel*  
Yaourt  
Crème à la Vanille

**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



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

# Menus du Mercredi



## 2 juin 2021

*Carottes râpées*  
*Filet de Colin & citron*  
*Haricots verts*  
*Fromage de chèvre*  
*Donut's*



## 26 mai 2021

*Crêpe au Fromage*  
*Palette de Porc à la Dijonnaise*  
*Petits pois aux oignons*  
*Petit Suisse aux fruits*  
*Pomme*



**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



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

## Menus du Mercredi



16 juin 2021



9 juin 2021



Salade de Pommes de terre mimosa  
Cordon Bleu  
Blettes à la Provençale  
Petit Suisse Nature  
Salade de Fruits

Salade de Haricots verts  
Lasagnes  
à la Bolognaise  
Camembert

*Pêche de la Vallée du Rhône*


**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



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

## Menus du Mercredi



23 juin 2021

Concombre Tsaziki  
Haut de cuisse de Poulet rôti  
Haricots verts au citron  
Fromage Blanc nature  
Pêche (38)



30 juin 2021

Radis & Beurre  
Daube Provençale  
Gratin de Macaronis  
Faisselle du GAEC des Essarts  
(38)  
Compote

**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



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