



# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 22 au 28 février 2021

Lundi

Carottes râpées  
Pavé Fromager  
Chou-fleur en béchamel  
Fromage blanc nature  
Gâteau aux noisettes

Mardi

**MENU BIO**

Salade verte **BIO**  
Emincés végétal  
Pâtes **BIO**  
Yaourt du Vercors **BIO**  
Pomme **BIO**

Mercredi

Pommes de terre mimosa  
Raviolis au fromage  
Brocolis sautés  
Gruyère de Savoie  
Compote

Jeudi

Pizza à la Mozzarella  
Boulettes de pois chiche  
Haricots verts  
Buchette  
Kiwi

Vendredi

Salade Coleslaw  
Quenelles sauce armoricaine  
Trio de céréales  
Bleu du Vercors  
Flan au caramel

Samedi

Ferrine de légumes  
Flan de courgettes  
& ses Quenelles  
Fromage  
Fruit

Dimanche

Salade de jeunes pousses  
Pâtes  
aux Girolles  
Faisselle  
Feuilletine au chocolat

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



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 **ALTERNATIF** Déjeuner du 1<sup>er</sup> au 7 mars 2021

*Lundi*

Betteraves  
 Penne sauce lentilles corails  
 et Fromage râpé  
*Carré du Trièves (38)*  
 Orange

*Mardi*

Carottes râpées  
 Omelette  
 Petits pois & carottes  
 Fromage blanc nature  
 Liégeois au chocolat

*Mercredi*

Céleri rémoulade  
 Œufs durs  
 Epinards au lait de *Quincieu*  
 Camembert  
 Banane

*Jeudi*

**MENU DES VOSGES**

Soupe de légumes  
 Potée Lorraine végétale  
 (saucisse végétale)  
 Munster  
*Gâteau Vosgien*

*Vendredi*

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


*Samedi*

Salade Méli mélo  
 Œufs durs  
 aux lentilles  
 Petit suisse nature  
 Fruit

*Dimanche*

Feuilleté au chèvre  
 Emincé végétal aux amandes  
 Riz basmati aux asperges  
 Fromage  
*Tarte Normande*



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.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 8 au 14 mars 2021

## Lundi

Chou Kouki  
Boulette végétale  
Pommes de Terre rissolées  
*Bûche du Mezenc*  
Crème Dessert

## Mardi

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

## Mercredi

Salade Napoli  
Pavé végétal  
Gratin de chou-fleur  
Petit Suisse Nature  
Beignet au Chocolat

## Jeudi

Roulé au Fromage  
*Quenelles à la tomate*  
Courgettes poêlées  
Coulommiers  
*Kiwi de St Prim (38)*

## Vendredi

Taboulé  
Pavé Fromager  
Flan de Brocolis  
*Fromage Blanc d'Auvergne*  
*Pomme d'Isère*

## Samedi


Salade Polonaise  
Tomates  
Farcies aux céréales  
Fromage  
*Eclair au café*

## Dimanche

Salade verte  
*Gratin Dauphinois*  
aux champignons  
Fromage  
*Charlotte à la Poire*



**Bon  
appétit**

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.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 15 au 21 mars 2021



*Lundi*

*Céleri Rémoulade*  
*Emincé végétal*  
*Pommes de terre vapeur*  
*(07)*  
*Petit Suisse*  
*Mousse au chocolat*

*Mardi*

**MENU BOURGOGNE CHAMPAGNE**

*Salade de Pâtes*  
*Egrené végétal sauce tomate*  
*Carottes à l'ail*  
*Langres*  
*Compote de Pomme*

*Mercredi*

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

*Jeudi*

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

*Vendredi*

*Salade de Pommes de terre*  
*Pavé végétal*  
*Epinards (lait de Quincieu)*  
*Buchette*  
*Barre d'Ananas*

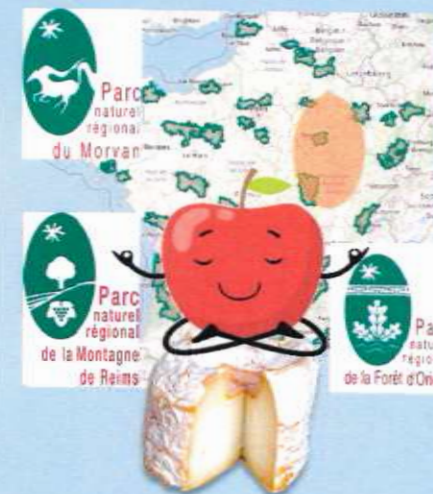
*Samedi*

*Salade d'Endives*  
*Boulettes végétales*  
*Petits Pois*  
*Fromage*  
*Purée de Poire*

*Dimanche*

*Ferrine de légumes*  
*Pavé Fromager*  
*Gratin de Courge*  
*Faisselle*  
*Tarte Tatin*

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





# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 22 au 28 mars 2021

## Lundi

*Carottes râpées*  
*Saucisse végétale*  
*Gratin de Crozets*  
*Carré du Frièves*  
*Compote de pommes (26)*

## Mardi

*Radis & beurre*  
*Guenelles sauce tomate*  
*Fris de céréales*  
*Yaourt Nature **BIO***  
*Kiwi de Saint Prim (38)*

## Mercredi

*Salade de Chou rouge*  
*Crêpe aux champignons*  
*Lentilles à la Dijonnaise*  
*Femme des Essarts (38)*  
*Tarte au Chocolat*

## Jeudi

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

## Vendredi


*Salade Verte*  
*Soufflé parmentier*  
*végétal*  
*Femme de montagne*  
*Flan nappé au Caramel*

## Samedi

*Salade Toscane*  
*Pavé de céréales*  
*Gratin de blettes*  
*Fromage*  
*Fruit*

## Dimanche

*Salade & Fourme d'Ambert*  
*Emincé végétal*  
*Ecrasé de pommes de terre*  
*Fromage*  
*Entremet aux fruits rouges*

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



**Bon  
appétit**

**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 **ALTERNATIF** Déjeuner du 29 mars au 4 avril 2021

**Lundi**

Chou Kouki  
 Pavé Fromage  
 Petits pois & carottes  
 Yaourt de la Ferme des Iris  
 Liegeois au chocolat

**Mardi**

**MENU DE NORMANDIE**

Céleri rémoulade  
 Tagliatelles de St jean  
 Sauce Egréné végétal  
 Camembert   
 Gâteau aux Pommes

**Mercredi**

Crêpe au Fromage  
 Omelette  
 Poêlée Méridionale  
 Petit suisse nature  
 Banane

**Jeudi**

**MENU POISSON D'AVRIL**

Pomme  
 Yaourt à la Framboise  
 Raviolis aux rires fromagés  
 de St Jean & Râpé  
 Betteraves



**Vendredi**

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

**Samedi**

Chou-fleur vinaigrette  
 Boulettes végétales  
 Pommes de terre vapeur  
 Faiselle  
 Compote

**Dimanche**

Terrine de Légumes  
 Omelette  
 Poêlée maraîchère  
 Fromage  
 Entremet au chocolat



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.