GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % Mercredis de mars 2024

Menu Alternatif pour la planète

6 mars

Taboulé
Rôti de porc de **chez Carrel** à la Provençale
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Petit suisse
Mousse au chocolat
Alternatif : Pois chiches à la provençale

13 mars

Menu 100% JO La flamme dans le 1/4 Sud Est

Salade **Auvergnate**
Saucisse **du Nord Isère**
Truffade **du Chef**
Meringue à la myrtille de **la Biscuiterie Louvat**
Alternatif : Galettes de légumes

20 mars

Menu ALTERNATIF

Salade de coleslaw
Quenelles BIO à la sauce tomate & champignons
Flan de **courgettes BIO** **de chez Bernard Gabelle**
Carré de l'Est
Salade de fruits

27 mars

Menu 100 % JO La flamme dans le 1/4 Sud Ouest

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de poulet **français** à la basquaise
Riz
Berbissou **de la laiterie du Mont Aiguille**
Gâteau basque
Alternatif : Rougail végétal

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 TRUFFADE est un écrasé de POMMES DE TERRE avec de l'AIL et de la TOME FRAÎCHE d'Auvergne.

Menus thème 100 % mercredis d'avril 2024

3 avril

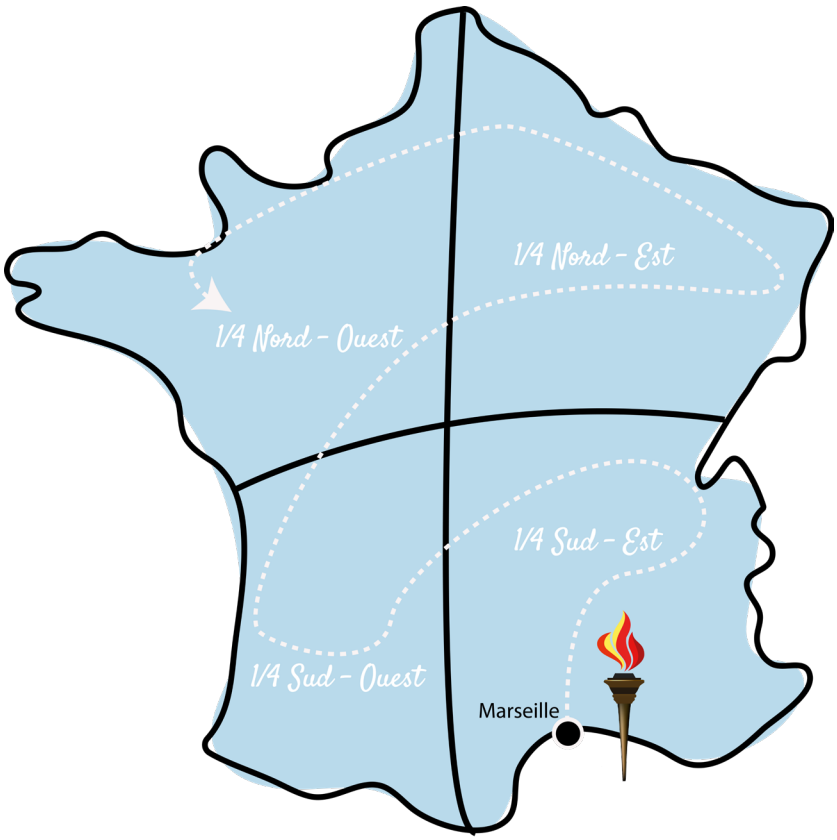
Salade Marco-polo
Steak haché **de chez Convivial**
Salsifis à la crème
Yaourt
Orange
Alternatif : Salade de pâtes, Pavé végétal

Bonnes VACANCES de Printemps

Menu 100% JO La flamme dans le 1/4 Nord-Est

10 avril

Salade d'endives
Waterzoï de **poisson label MSC**
Pommes de terre HVE de l'Isère vapeur
Maroilles
Gaufre
Alternatif : Waterzoï végétal



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 »)

Le Waterzoï *est une SOUPE REPAS du Nord de la France.*