

Menus thème 100 % du 15 au 21 avril 2024



Menu 1/4 Nord Est spécial J.O.

Lundi

Rillette de **thon label MSC**
Saucisse de **chez Carrel**
Mogettes à la tomate
Camembert
Compote de banane
Alternatif : Houmous, Boulettes de blé

Mardi

Salade de coleslaw
Poisson label MSC aux céréales
Haricots verts
Buchette
Gâteau au yaourt BIO
Alternatif : Pavé aux céréales

Mercredi

Macédoine de légumes
Sauté de volaille **française** sauce aigre douce
Coquillettes BIO
Brique du Velay
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Coquillettes sauce arrabiata

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Hachis parmentier
Egréné de boeuf de chez Carrel
Fromage blanc nature
Mousse au chocolat
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

Salade de petits pois & lentilles
Quenelles sauce tomate & champignons
Gratin de **courgettes BIO (38)** au **fromage d'Ardèche**
Yaourt
Compote de pommes



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 mogette de Vendée est un haricot blanc. Elle est appréciée pour sa texture crémeuse et sa saveur délicate.



Menus thème 100 % du 22 au 28 avril 2024



Lundi

Carottes label HVE râpées de **Saint Prim (38)**
Daube de **boeuf régional** à la Provençale
Riz
Carré de l'Est
Kiwi
Alternatif : Tomate farcie végétale

Mardi

Salade de pépinettes au **thon label MSC**
Haut de cuisse de poulet **français** aux herbes
Chou-fleur en béchamel de chez **Baptiste Lemoine**
Oeuf à la neige
& Crème anglaise
Alternatif : Salade de pépinettes, Quenelles au paprika

Mercredi

Tomates cerises HVE de la Coccinelle (38)
Filet de **poisson label MSC** sauce aux agrumes
Cœur de blé BIO
Yaourt label HVE de la Belle Etoile à Theys (38)
Compote de poires
Alternatif : Pois chiches sauce à la basquaise

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade vénitienne BIO
Omelette
Ratatouille **du Chef**
Buche crémeuse **du Mézenc**
Fraises label HVE de chez Figuet à Ville-sous-Anjou

Menu 100 % **MONTAGNE**

Vendredi

Salade verte HVE de l'Isère
Croziflette BIO
Yaourt à la myrtille **de chez Collet**
Rocher Coco de la biscuiterie Louvat (38)
Alternatif : Croziflette végétale BIO aux champignons



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 »)

Menu
100 %
Montagne

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Producteur de lait
et Yaourts.*



Alexandre Marouby,
Ferme la Belle Etoile à Theys en Isère.

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

