

# 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*

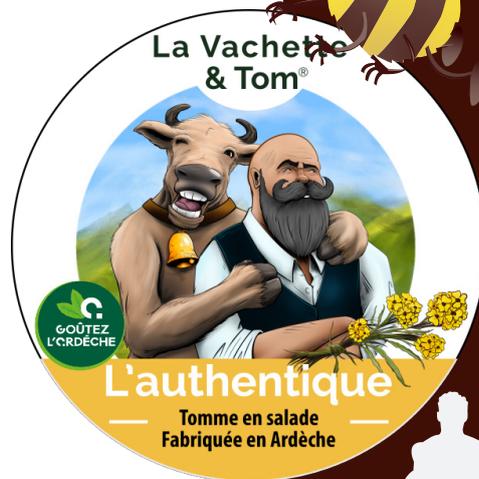
Menu **ALTERNATIF**

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.*

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 22 au 28 avril 2024



## Menu 100 % Montagne

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 crèmeuse **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 »)*

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](http://www.guillaud-traiteur.com)

