

Menus

Du 10 au 16 mai 2021

Du 17 au 23 mai 2021



Lundi

Salade Napoli
Filet de Colin Pané
Epinards au lait de Quincieu (38)
Pomme **BIO**

MENU ALTERNATIF
Macédoine de Légumes
Quenelles **BIO** aux légumes (26)
sauce blanche & Riz
Petit Suisse Nature 

Mardi

Melon
Sauté de Poulet à la Provençale
Coquillettes **BIO** & râpé
Cake au chocolat

Steak haché d' Auvergne 
Beignets de Courgettes
Carré du Trièves **BIO** (38)
Crêpe au Chocolat

Jeudi

ASCENSION

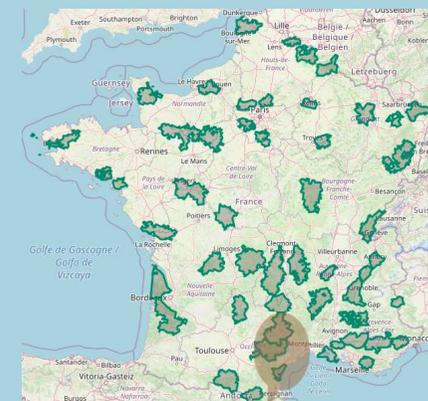


Filet de Colin sauce à l'oseille
Trio de Céréales
Tomme du Chatelard
Banane **BIO**

MENU DU LANGUEDOC

Melon **BIO**
Cassoulet
& saucisse d'Isère
Fraises de chez Armanet (38)

Vendredi



PARCS NATURELS REGIONAUX DU LANGUEDOC

- des Causses du Quercy
- du Haut Languedoc
- de la Narbonnaise en Méditerranée



Le Cassoulet est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.

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



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 24 au 30 mai 2021

Du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi

Pentecôte



Melon
Sauté de Poulet à la Provençale
Riz BIO Pilaf
Crème à la Vanille

MENU ALTERNATIF

MENU ALTERNATIF

Mardi

Omelette
Epinards **au lait de Quicieu** (35)
Carré de l'EST
Compote de Pomme **BIO**



Betteraves
Lasagnes
de Légumes
Yaourt **BIO** du Léoncel (26)



MENU AMERICAIN

MENU AUTOUR DE PARIS

Jeudi

Salade Coleslaw
Nugget's de Poulet
Potatoes & Ketchup
Brownies du Chef

Sauté de Porc à la Moutarde
Champignons de Paris à la crème
Crottin de Chèvre
Fraises (38) à la Chantilly

Vendredi

Salade Vénitienne
Poisson à la Tomate
Flan de **Courgettes BIO** au lait (38)
Fraises de chez Luc Armanet (38)

Pastèque
Sauté de Bœuf du Nord Isère
Gratin Dauphinois au **lait d'Isère**
Fromage Blanc BIO



Œufs de Margès (26)

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.

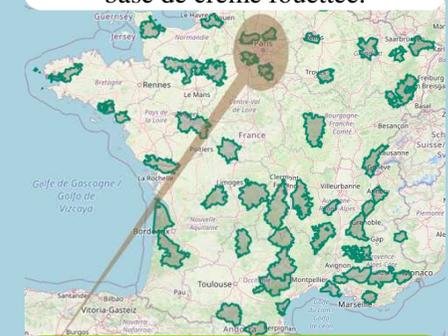
Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« 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

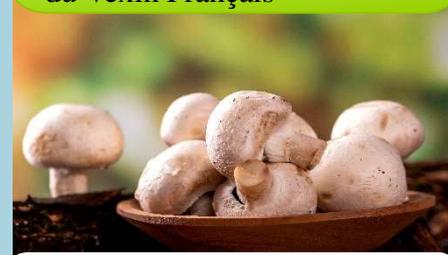


La Crème Chantilly est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.



PARCS NATURELS REGIONAUX AUTOUR DE PARIS

- du Gatinais Français
- de la Haute Vallée de la Chevreuse
- de l'Oise
- du Vexin Français



Le champignon de Paris est un champignon de couche qui doit être épluché. Peu calorique, il est riche en fibres, vitamines, minéraux.

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

Lundi

Du 7 au 13 juin 2021

MENU FROID ET ALTERNATIF

Légumes à la Croque sauce aux Herbes
Pizza au Comté & au **Beaufort**
Taboulé BIO
Bleu du Vercors
Melon



Du 14 au 20 juin 2021

Filet de Poulet au jus
Carottes BIO persillées
Yaourt nature
Cerises de la Drôme

MENU ALTERNATIF

Couscous au Trio de céréales
& **Boulettes végétales BIO**
Bournette du Vercors
Compote de Poires



Mardi

Saucisse de chez Carrel (38)
Lentilles BIO au jus
Tomme des Monts d'Auvergne
Brugnon

Jeudi

Salade Verte BIO & Féta
Filet de Colin aux Herbes
Poêlée de Ratatouille
Cerises de la Vallée du Rhône

Salade Vénitienne
Filet de Poisson
Epinards BIO au lait de **Quicieu**
Fraises de la Vallée du Rhône

Vendredi

MENU BIO

Salade de Tomates BIO de Jarcieu
Daube de Bœuf BIO
Coquillettes BIO
Gâteau nature BIO du Chef

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Salade de Blé à la Provençale
Gardiane de Taureau
Ratatouille
Gâteau à la Châtaigne du Chef



Je suis le Roi de la Camargue.
Mon troupeau s'appelle une Manade



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume –de Corse



La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.

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

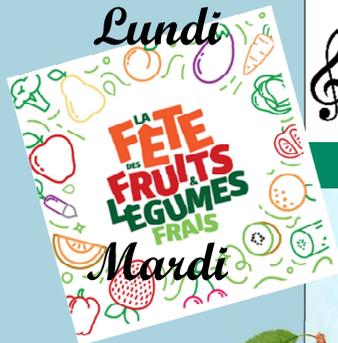


Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com



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



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 21 au 27 juin 2021

MENU MUSICAL

Farandole de Jeunes pousses
Sauté de Porc alto aux abricots
Tagliatelles **BIO** (26) musicales
Yaourt aux notes fruitées (42)

MENU FRAIS ET ALTERNATIF

Tarte aux légumes du soleil
Salade de Céréales
Tomme de Yenne (38)
Cerises de la Vallée du Rhône

Filet de Colin aux Agrumes
Riz à l'Ananas
Petit Suisse aux fruits
Gâteau au citron **BIO** du Chef

Sauté de Bœuf
Flan de courgettes **BIO** & ravioles
Saint Marcellin
Fraises de la Vallée du Rhône

Du 28 juin 4 juillet 2021

MENU ALTERNATIF

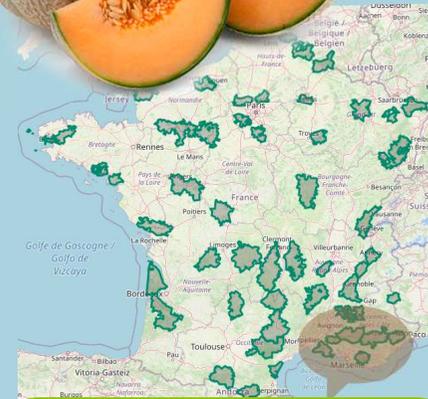
Salade de Lentilles
Raviolis Pesto & Mozzarella (26)
à la sauce tomate
Abricots de la Vallée du Rhône

Sauté de poulet au thym
Ratatouille
Tomme des Monts d'Auvergne
Gâteau au Yaourt du Chef

Bouillabaisse de Poisson
& Pommes de terre
Fromage Blanc **BIO**
Melon de Cavaillon

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Carottes râpées
Tomate Farcie
Riz **BIO** Créole
Pêche **BIO**



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume



La Bouillabaisse est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.

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



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 5 au 6 juillet 2021

C'EST LES
VACANCES!



MENUS ALTERNATIFS

Lundi

Pastèque

*Quenelles **BIO** sauce tomate
Flan de courgettes & **Ravioles**
Crème dessert locale*

Mardi



*Tomates Cerises & Radis
Pizza au Fromage
Chips
Abricot de la Vallée du Rhône*



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