



RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 3 au 9 janvier 2022	
LUNDI	Salade de jeunes pousses Lasagnes à la Bolognaise Yaourt à la châtaigne
MARDI	Soufflettes de légumes à la Provençale Flan de courgettes aux ravioles IGP Bleu du Vercors Sassenage AOP Kiwi du Val qui rit à Saint Prim
MERCREDI	
JEUDI	Salade d'endives & noix Sauté de boeuf de chez Carrel aux oignons Purée de pommes de terre HVE Galette des Rois
VENDREDI	Velouté de légumes BIO Sauté de poulet régional au jus Crozets de Savoie à l'ail et huile d'olive Clémentine
Du 10 au 16 janvier 2022	
LUNDI	Choucroute & sa charcuterie Bleu d'Auvergne Pomme HVE
MARDI	Salade Vénitienne Sauté de veau Beignets de brocolis Yaourt BIO du Léoncel
MERCREDI	
JEUDI	Salade Auvergnate Chili sin carne Riz Poire HVE de la Valloire
VENDREDI	Salade de pdt et ciboulette Filet de colin & citron Epinards en béchamel Salade de fruits

IDÉES À PARTAGER

« Lorsqu'il y a trop de bruit, j'éteins la lumière ! »





Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?

Ce-

Du 17 au 23 janvier 2022	
LUNDI	Filet de poulet de la Drôme Petits pois au jus Tomme du Châtelard Compote de pomme d' Anneyron
MARDI	Filet de poisson à la Provençale Trio de céréales Yaourt BIO de l'Isère Kiwi de la ferme du Val qui rit
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte Pizza lentilles et fèves de Rives Poêlée de haricots verts et PDT Orange
VENDREDI	Carottes râpées Croziflette & sa charcuterie Gâteau aux pépites de chocolat
Du 24 au 30 janvier 2022	
LUNDI	Velouté aux orties Sauté de Poulet aux champignons Purée de patates douces et ciboulette Compote
MARDI	Filet de Merlu sauce Nantua Chou-fleur sauté ail et persil Brique de chez Gérentes Kiwi de la ferme du Val qui rit
MERCREDI	
JEUDI	Salade de jeunes pousses Mont d'or AOP & Pommes de terre Saucisson cuit et Jambon blanc Gâteau aux épinards
VENDREDI	Salade de lentilles Quenelles de Saint Jean sauce Blanche Flan de Potiron Orange

IDÉES À PARTAGER



« J'évalue avec les enfants les quantités jetées... »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?

Ce-

Du 31 janvier au 6 février 2022	
LUNDI	Pommes de terre Mimosa Boeuf de chez Carrel Braisé Salsifis à la crème Pomme HVE de la Vallée du Rhône
MARDI	Salade de chou blanc Sauté de Porc au Caramel Nouilles chinoises Litchis au sirop
MERCREDI	
JEUDI	Filet de Poisson Pané label MSC Carottes BIO de chez Nivon persillées Saint Marcellin IGP Gâteau de Savoie recette traditionnelle
VENDREDI	Salade Verte Pizza BIO de Rives aux trois fromages Petits pois aux oignons Banane
Du 7 au 13 février 2022	
LUNDI	Saucisse de chez Carrel au chou braisé & pommes de terre Fromage blanc nature Orange
MARDI	Blanquette de poisson label MSC Pâtes Meule de Savoie de la dent du chat Kiwi du Val qui rit
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte & Noix Jambon blanc de Chimilin Pommes Noisette Ile Flottante
VENDREDI	Couscous de Légumes au trio de céréales Yaourt de chez Collet à la Framboise Gâteau BIO au citron

IDÉES À PARTAGER

« Je réduis pour les petites faims la ration de l'entrée... »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com