



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 28 février au 6 mars 2022	
LUNDI	Boulettes végétales Haricots verts & Pommes de terre (07) Tomme du Châtelard d'Eydoche (38) Pommes
MARDI	Salade de jeunes pousses Calamars à la Romaine Epinards Gâteau au chocolat
MERCREDI	
JEUDI	Pommes de terre Mimosa Filet de Lieu Noir sauce citron Carottes BIO persillées de chez Nivon Banane
VENDREDI	Boeuf de chez Carrel Bourguignon Semoule Tomme du GAEC de Quincieu Orange
Du 7 au 13 mars 2022	
LUNDI	Salade de blé provençale Saucisse du Nord Isère Flan de courgettes HVE de Saint Prim Pomme régionale
MARDI	Raviolis aux légumes Bournette du Vercors de Vercors lait Kiwi HVE de chez Jury
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte Spaghetti à la bolognaise au boeuf de chez Carrel Gruyère râpé Compote d'Anneyron
VENDREDI	Blanquette de colin label MSC Brocolis Fromage blanc nature Orange

IDÉES À PARTAGER

« J'incite les enfants à goûter en lançant un concours de la table : Qui aura terminé tous les plats ? »

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 14 au 20 mars 2022	
LUNDI	Salade Napoli Sauté de dinde sauce suprême Haricots verts persillés Poire HVE des Fruitiers Dauphinois
MARDI	Boulettes de viandes de chez Carrel Riz aux courgettes HVE de Saint Prim Beaufort AOP Ile Flottante
MERCREDI	
JEUDI	Salade de mâche Sauté de veau régional à la bière Trio de céréales Cake Pommes & Noix
VENDREDI	Salade de lentilles Mini quenelles de Saint Jean Fondue de poireaux Yaourt à la châtaigne de chez collet
Du 21 au 27 mars 2022	
LUNDI	Salade Marocaine Lasagnes de légumes Kiwi HVE de Saint Prim
MARDI	Nuggets à base de filet de poulet Potatoes Yaourt BIO du GAEC de la Grange Pomme HVE de la Drôme
MERCREDI	
JEUDI	Filet de colin label MSC au pesto Ratatouille Tomme du Châtelard d'Eydoche Cake BIO au citron
VENDREDI	Carottes râpées Paëlla Garnie au riz BIO Fromage blanc



IDÉES À PARTAGER

« Je limite les déchets en demandant aux enfants d'emmener leur serviette en tissu. »

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** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.


Du 28 mars au 3 avril 2022	
LUNDI	Haut de cuisse de poulet chasseur Tagliatelles de Saint Jean Tomme des Monts d'Auvergne Orange
MARDI	Pizza de Rives aux 3 fromages Steak haché au jus de chez Convivial Carottes BIO de Nivon à l'ail Compote
MERCREDI	
JEUDI	Salade de Jeunes pousses & Noix Quenelles de Saint Jean à la crème Courgettes ail et persil Gâteau de Savoie
VENDREDI	Compote pomme fraise Yaourt nature Gratin Dauphinois Saucisse
Du 4 au 10 avril 2022	
LUNDI	Filet de Poisson label MSC Meunière Carottes BIO de la Drôme Bleu du Vercors AOP Kiwi HVE de Saint Prim
MARDI	Salade de Chou Kouki Tartiflette recette traditionnelle & sa charcuterie Compote
MERCREDI	
JEUDI	Concombre en vinaigrette Oeuf dur Epinards au lait de Quincieu Gâteau au chocolat
VENDREDI	Saute de boeuf d'Isère viandes aux oignons Coquillettes Carré du Trièves label Ishere Orange

IDÉES À PARTAGER

« Je désigne un capitaine de table qui sera le seul à être autorisé à se lever pour servir les autres... »
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** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 11 au 17 avril 2022	
LUNDI	Salade Pommes de terre Mimosa Sauté de Poulet sauce chasseur Brocolis en Béchamel Pomme de la Vallée du Rhône
MARDI	Moules marinières Tagliatelles de chez St Jean Goudoulet d'Auvergne Compote
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte Saucisson LYONNAIS Gratin des CHARTREUX Cake à la PRALINE
VENDREDI	Concombre en vinaigrette Chili Sin Carné Riz Yaourt nature



IDÉES À PARTAGER

« Un repas participatif est organisé avec les aînés, les enfants sont plus calmes et respectueux... »

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