

Menus

Lundi

Du 26 avril au 2 mai 2021

Du 3 au 9 mai 2021

MENU ALTERNATIF <i>Betteraves</i> <i>Steak haché au jus</i> <i>Chou fleur béchamel</i> <i>Buchette au lait</i> <i>Compote de pomme</i>	
<i>Salade de pâtes</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Ratatouille</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Pomme d'Isère</i>	
MENU ALTERNATIF <i>Salade Auvergnate</i> <i>Raviolis aux petits pois de St Jean</i> <i>Sauce crème & râpé</i> <i>Petit Suisse aux fruits</i> <i>Cake BIO au citron</i>	
<i>Carottes râpées</i> <i>Petit Colin à la Provençale</i> <i>Cœur de Blé</i> <i>Carré du Trièves BIO</i> <i>Fruit</i>	

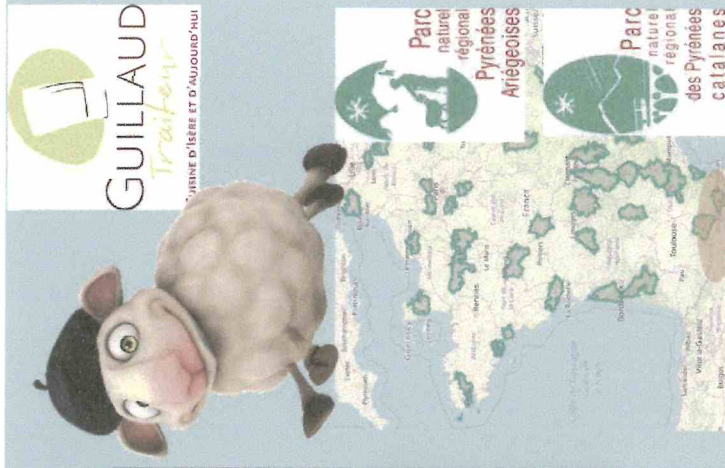
MENU ALTERNATIF <i>Salade de Lentilles</i> <i>Omelette au Fromage</i> <i>Ratatouille</i> <i>Brigade du Vercors</i> <i>Compote Pomme Banane</i>	
MENU DES PYRENNES <i>Salade Coleslaw</i> <i>Fideuada & sa Garniture</i> <i>Etorfi</i> <i>Crème Catalane</i>	
<i>Friand au Fromage</i> <i>Filet de colin Meunière & citron</i> <i>Haricots Verts</i> <i>Yaourt BIO du Léoncel</i> <i>Banane</i>	
<i>Salade Verte</i> <i>Filet de Poulet au Jus</i> <i>Fan de Brocolis & Raviolis</i> <i>Coulommiers</i> <i>Lunettes de Romans</i>	

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

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.



PARCS NATURELS REGIONAUX
 DES PYRENEES

-des Pyrénées Ariégeoises
 -des Pyrénées Catalanes

Fideu signifie vermicelle en Catalan. Spécialité culinaire à base de pâtes, crevettes, calamars.



Menus

Lundi

Du 10 au 16 mai 2021

Salade Napoli
Filet de Colin Pané
Epinards au lait de Quincieu (38)
Yaourt Nature
Pomme

Mardi

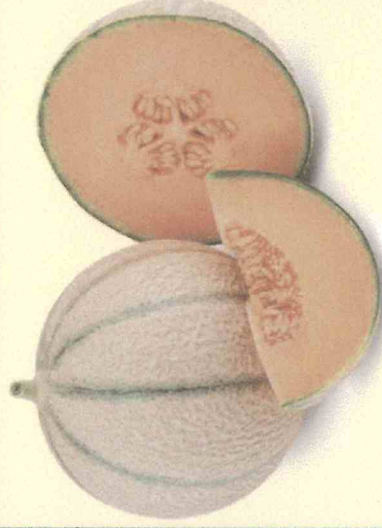
Melon
Sauté de Poulet à la Provençale
Coquillettes à râpé
Tomme de Domessin (38)
Cake au Chocolat du Chef

Mercredi

Salade de Pommes de terre
Saucisse du Nord Isère
Gruatin de chou-fleur
Petit suisse aux fruits
Compote de Pommes

Jeudi

ASCENSION



Vendredi

Du 17 au 23 mai 2021

MENU ALTERNATIF

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

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

Carottes râpées
Filet de poulet sauce orientale
Chou-fleur en béchamel
Yaourt
Crème à la Vanille

Salade Verte
Filet de Colin sauce à l'oseille
Trio de Céréales
Tomme du Châteland (38)
Banane

MENU DU LANGUEDOC

Melon
Cassoulet
à saucisse d'Isère
Bleu de Causses
Fraises de chez Umanet (38)



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.

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

Du 7 au 13 juin 2021

MENU FROID ET ALTERNATIF

Légumes à la Croque sauce aux Herbes

Pizza au Comté & au Beaufort

Tabboulé

Bleu du Vercors

Melon



Macédoine de légumes

Saucisse de chez Carvel (38)

Lentilles au jus

Tomme des Monts d'Auvergne

Brugnion

Salade de Pommes de terre mimosas

Cordon Bleu

Blettes à la Provençale

Petit Suisse Nature

Salade de Fruits

Salade Verte & Fêta

Filet de Colin aux Herbes

Poêlée de Ratatouille

Yaourt nature

Cerises de la Vallée du Rhône

MENU BIO

Salade de Tomates BIO de Jarcieu

Daube de Bœuf BIO

Coquillettes BIO

Carrié du Trièves BIO

Gâteau nature BIO du Chef

Vendredi



Du 14 au 20 juin 2021

Salade Piémontaise

Filet de Poulet au jus

Carottes persillées

Yaourt nature

Cerises de la Drôme

MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre

Couscous au Trio de céréales

& Boulettes végétales BIO

Bournette du Vercors

Compote de Poires



Salade de Haricots verts

Lasagnes

à la Bolognaise

Camembert

Pêche de la Vallée du Rhône

Salade Vénitienne

Filet de Poisson

Epinards au lait de Quicieu

Fromage Blanc de chez Gérentes

Fraises de la Vallée du Rhône

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

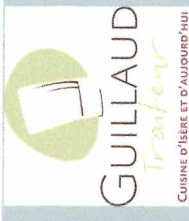
Salade de Blé à la Provençale

Gardiane de Taureau

Ratatouille

Buchette de chèvre

Gâteau à la Châtaine du Chef



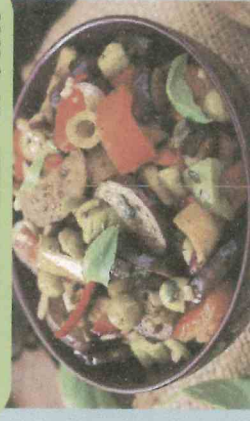
Je suis le Roi de la Camargue.

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.

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

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 21 au 27 juin 2021

MENU MUSICAL

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



MENU FRAIS ET ALTERNATIF

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



Du 28 juin 4 juillet 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Raviolis Pesto & Mozzarella (26)
à la sauce tomate
Yaourt nature de chez Collet (42)
Abricots de la Vallée du Rhône



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

Radis & Beurre
Daube Provençale
Gratin de Macaronis
Faiselle du GAEC des Essarts (38)
Compote



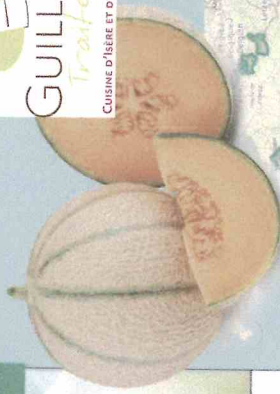
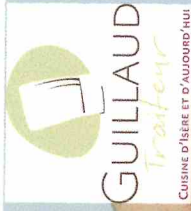
MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Pissaladière
Bouillabaisse de Poisson
& Pommes de terre
Fromage Blanc
Melon de Cavaillon

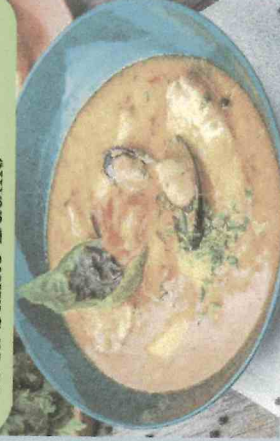
Carottes râpées
Tomate Farcie
Riz Créole
Tomme de Damesin (38)
Pêche de la Vallée du Rhône



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.



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.