Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025

Lundi

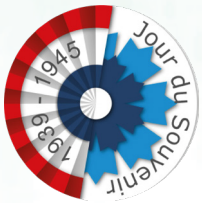
Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Bleu doux **de chez Gérentes** (43)
Flan à la vanille
Alternatif : Lasagnes de légumes

Mardi

Menu Alternatif

Taboulé
Pavé fromager
Haricots verts en persillade
Yaourt nature
Pomme BIO de la Vallée du Rhône (38)

Jeudi



Vendredi

Menu Coccinelle

Tomates cerises HVE de la Coccinelle (38)
Rougail saucisse **viande française**
Riz
Crème chantilly
Fraises HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Rougail aux haricots

Quiz sur la bête à bon dieu :

- ❒ *Quel est mon régime alimentaire ?*
- ❒ *Combien de points sont sur mon dos ?*
- ❒ *Combien ai-je de pattes ?*

La coccinelle est carnivore et dévoreuse de pucerons. En europe, la coccinelle la plus commune a 7 points sur le dos et cette caractéristique n'indique pas son âge. Elle possède 6 pattes comme tous les insectes et elle appartient à la famille des coléoptères avec 2 crochets et 2 paires d'ailes.

Bon Appétit !

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

GUILLAUD Traiteur

Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025

16 Mai
Fête du Pain

Lundi
Nouveautés !

Ballotine de porc aux olives **de chez Carrel** (38)
Saucisse de porc au comté **de chez Carrel** (38)
Pommes noisettes
Yaourt BIO
Melon
Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes de sarrasin

Mardi

Macédoine de légumes
Steak haché de chez Convivial (03) sauce au poivre
Semoule
Coulommiers
Purée de **pommes HVE de la ferme des Cerises** (38)
Alternatif : Curry de pois chiches

Jeudi
Menu Alternatif

Salade de riz **du Chef**
Pizza grecque au fromage de brebis **de Rives** (38)
Duo de haricots verts et **pommes de terre HVE** (38)
Yaourt nature **de chez Collet** (42)
& Copeaux de chocolat

Crée ton yaourt façon Stracciatella avec les copeaux de chocolat.

Vendredi
Menu Jaune blé

Salade d'endives **de la Ferme de la Montagne** (38)
Filet de **poisson label MSC** sauce au curry
Chou-fleur en béchamel
Meule **de Savoie** (73)
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande (38)
Pain au maïs de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Pané au blé tomate & mozzarella

Saint Honoré
Saint Patron
des boulangers.
C'est la fête du pain !

Bon Appétit !

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025

Lundi
Menu du Sanglier Marron

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Bœuf bourguignon **de chez Carrel** (38)
Trio de céréales
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** (42)
Madeleine aux pépites de chocolat
Pain campagnard de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Mardi
C'est l'anniversaire de Guillette

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Sauté de volaille **française** au miel moutardé
Petits pois au jus
Fromage blanc **d'Auvergne** (43)
Miel **de la ruche des Miellines** (38)
Alternatif : Feuilleté au fromage

Jeudi
Menu Alternatif & BIO

Betteraves BIO
Raviolis BIO à l'ail des ours de Saint Jean (38)
cuisinés à la crème
Saint Marcellin IGP BIO (38)
Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)

Vendredi
Nouveautés !

Taboulé
Boulettes de porc à la tomate goût barbecue (38)
Ratatouille
Carré de l'Est
Fraises HVE de chez Paul Arnaud (38)
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Que mange le sanglier ?
Un indice, je suis omnivore.

C'est la fête des Mamans ce week-end....

Bon Appétit !

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Le sanglier a une nette préférence pour les végétaux : glands, faines, châtaignes, champignons, céréales... Ils ne dédaignent pas à l'occasion des souris, un oiseau blessé, voire même des vers de terre ou des charognes.

GUILLAUD Traiteur

Menu des Couleurs

du 26 mai au 1er juin 2025

Lundi

Salade de lentilles
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Tomme **d'Eydoche** (38)
Liégeois au chocolat
Alternatif : Tortilla

Mardi

Menu Alternatif

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Couscous de légumes
Semoule
Yaourt BIO du Vercors (38)
Nectarine

Jeudi

Vendredi

fêtes des voisins

En route pour le Vercors
Une bouffée d'air BIO pur sur le plateau !

Bon Appétit !

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

GUILLAUD Traiteur