

Du 26 avril au 2 mai 2021

Du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Betteraves
Steak haché au jus
Chou fleur béchamel
Buchette au lait
Compote de pommes

MENU ALTERNATIF
Salade de Lentilles
Omelette au Fromage
Ratatouille
Compote Pomme Banane

Mardi

Salade de pâtes
Cordon bleu
Ratatouille
Yaourt nature
Pomme d'Isère

Salade Coleslaw
Fideuada & sa Garniture
Crème Catalane

Jeudi

MENU ALTERNATIF
Salade Auvergnate
Raviolis aux petits pois de St Jean
Sauce crème & râpé
Cake **BIO** au citron

Filet de colin Meunière & citron
Haricots Verts
Yaourt **BIO** du Léoncel
Banane

Vendredi

Petit Colin à la Provençale
Cœur de Blé
Carré du Trèves **BIO**
Fruit

Filet de Poulet au Jus
Flan de Brocolis & Ravioles
Coulommiers
Barre d'Ananas Frais

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 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 

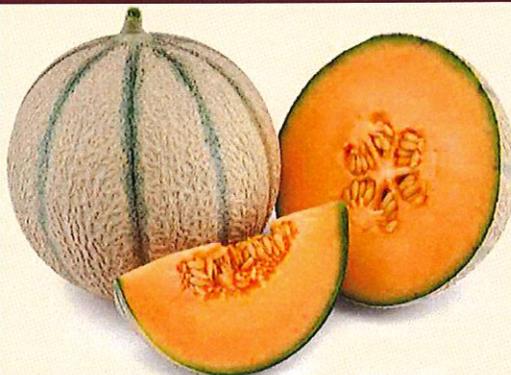
Mardi

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

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

Jeudi

ASCENSION

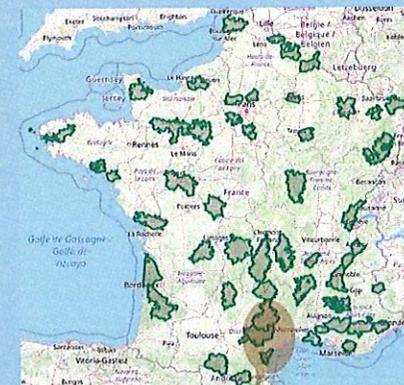


Filet de Colin sauce à l'oseille
Trio de Céréales
Tomme du Chatelard
Banane **BIO**

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.

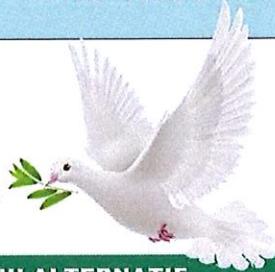
Menus

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'ESF
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**



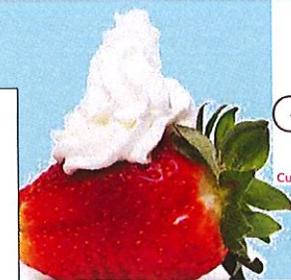
Œufs de Margès (26)

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



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.



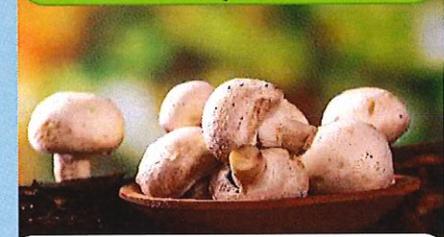
GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

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



PARCS NATURELS REGIONAUX
AUTOUR DE PARIS

- du Gâtinais 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.

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**
 Bouquette du Vercors
 Compote de Paires



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

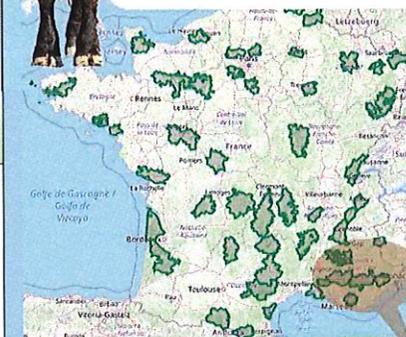
Salade de Tomates **BIO** de Jarcieu
 Daube de Bœuf **BIO**
 Coquillettes **BIO**
 Gâteau nature **BIO** du Chef

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

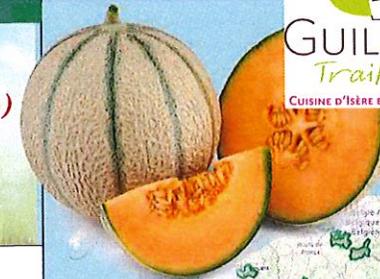
Salade de Lentilles
Raviolis Pesto & Mozzarella (26)
à la sauce tomate
Abricots de la Vallée du Rhône

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

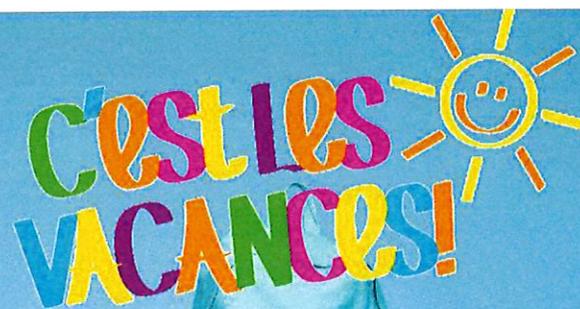
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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!



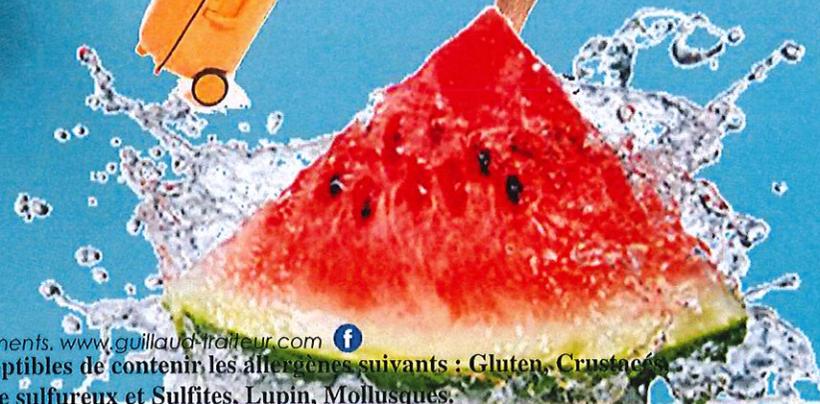
MENUS ALTERNATIFS

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.