

# Menus thème 100 % du 12 au 18 février 2024



## Menu 100 % TRILOGIE

Nous vous  
souhaitons  
de Belles  
Vacances  
d'Hiver !

Lundi



### Menu 100% NOUVEL AN CHINOIS

Carottes râpées  
Boulettes de bœuf de chez Carrel au caramel  
Nouilles chinoises aux petits légumes  
Petit suisse aux fruits  
Cake aux litchis de l'Etape Gourmande  
Alternatif : Boulettes de blé

### Menu 100% MARDI GRAS

Salade de chou kouki  
Filet de poulet français au curry  
Beignets de brocolis  
Yaourt à la framboise de notre région  
Beignet de chocolat spécial mardi gras  
Alternatif : Pois chiches au curry

Pour **MARDIGRAS**, amusez-vous avec vos **SUPER POUVOIRS** pour combattre les méchants et défendre les plus faibles dans un **esprit de joie et de fraternité** ...Le **RESPECT** des règles et des êtres vivants **est une valeur fondamentale** !



Jeudi

Salade de lentilles aux petits légumes  
Jambon braisé du Nord Isère  
**Potimarron BIO** crémé  
Meule de Savoie de la dent du chat  
**Poire label HVE** de la valloire  
Pain aux raisins de l'Etape Gourmande  
Alternatif : Falafels de Sassenage

### Menu ALTERNATIF

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine  
Chili sin carné  
Riz  
Fromage blanc  
Compote

Vendredi

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



A vos appareils, partagez vos plus  
belles photos des repas trilogie.

A envoyer à [communication@guillaud-traiteur.com](mailto:communication@guillaud-traiteur.com)

