GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 %
du 25 au 31 mars 2024

Légumes maraîchers coupés dans notre légumerie

Lundi

Carottes râpées HVE de chez **Denis Chardon**
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts cuisinés au beurre
Coulommiers
Cake au caramel & **beurre salé d'Isigny**
Alternatif : Tortilla

Menu ALTERNATIF

Mardi

Salade de lentilles
Chou-fleur et **pommes de terre HVE**
au fromage **d'Ardèche**
Petit suisse sucré
Pomme BIO de la Vallée du Rhône

Je pars à Gillonnay ramasser les

2

Jeudi

Salade d'endives
Jambon blanc
Truffade fromage d'Auvergne & **Pommes de terre HVE**
Yaourt
Compote de poire
Alternatif : Pavé maraîcher

Vendredi

Pizza aux 3 fromages **de Rives**
Emincé de bœuf à la Provençale **de chez Carrel**
Beignets de légumes
Fromage blanc de laiterie Gérentes
Flan à la vanille
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Producteur de pommes de terre, courges, courgettes, salade, choux.

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 »)

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Thomas BOUGET LAVIGNE, à Gillonnay dans l'Isère.