

Menus

Du 26 avril au 2 mai 2021

Du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Taboulé
Filet de Poulet au jus
Courgettes Béchamel (Lait 38)
Yaourt de la Ferme des Iris (01)
Pomme de Bougé Chambalud

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

Mardi

Radis & Beurre
Chipolatas de chez Carrel
Ecrasé de Pommes de terre (07)
Bleu d'Auvergne
Liégeois au chocolat

MENU DES PYRENNES
Salade Coleslaw
Fideuada & sa Garniture
Etoriki
Crème Catalane

Jeudi

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

Friand au Fromage
Filet de colin Meunière & citron
Haricots Verts
Yaourt BIO du Léoncel
Banane

Vendredi

Betteraves
Petit Colin à la Provençale
Cœur de Blé
Carré du Trièves BIO
Fruit

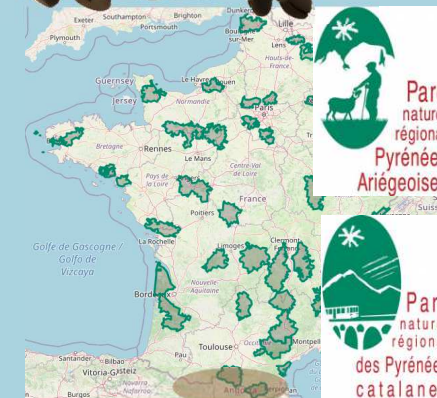
Salade Verte
Filet de Poulet au Jus
Flan de Brocolis & Ravioles
Coulommiers
Lunettes de Romans

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



PARCS NATURELS REGIONAUX DES PYRENNES

- des Pyrénées Ariégeoises
- des Pyrénées Catalanes

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



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.