



Lundi

Macédoine
Sauté de boeuf de **chez Carrel**
Purée de **pommes de terre label HVE de Gillonnay**
Camembert
Compote de fraises
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Salade Vénitienne
Filet de **poisson label MSC meunière**
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Brique du Velay de **chez Gérentes**
Pomme label HVE des Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



Les DEVINETTES de Guilette
Je fais grossir mais je ne
change pas le poids.
Qui suis-je ?

La loupe

Judi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**
Riz aux petits légumes
Tomme de **la coopérative de Yenne**
Flan nappé au caramel
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Menu 0 GASPI & ALTERNATIF

Vendredi

Carottes râpées
Gratin de **courgettes label HVE de Saint Prim**
aux **ravioles IGP de Saint Jean**
Petit suisse aux fruits
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Nouveau
PARTENAIRE
Isérois

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
yaourts au
lait entier
pasteurisé

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 »)



GAEC de la Belle Etoile
Benoît, Béranger et Alexandre Marouby
à Theys dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

