

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 1er au 7 mars 2021

Lundi

Betteraves  
Penne sauce lentilles corails  
et Fromage râpé  
**Carrié du Trièves (38)**  
Orange

Mardi

Carottes râpées  
Omelette  
Petits pois & carottes  
Fromage blanc nature  
Liégeois au chocolat

Mercredi

Céleri rémoulade  
Œufs durs  
Epinards au lait de Quincieu  
Camembert  
Banane

Jeudi

**MENU DES VOSGES**  
Soupe de légumes  
Potée Lorraine végétale  
(saucisse végétale)  
Munster  
Gâteau Vosgien

Vendredi

Salade de lentilles  
Quiche au Fromage  
Duo de Courgettes à l'ail  
**Yaourt à la châtaigne (42)**  
Madeleine

Samedi

Salade Méli mélo  
Œufs durs  
aux lentilles  
Petit suisse nature  
Fruit

Dimanche

Feuilleté au chèvre  
Emincé végétal aux amandes  
Riz basmati aux asperges  
Fromage  
**Tarte Normande**

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.



# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 8 au 14 mars 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

*Chou Kouki*

*Macédoine de Légumes*

*Salade Napoli*

*Roulé au Fromage*

*Boulette végétale*

*Emincé végétal sauce Tomate*

*Pavé végétal*

*Quenelles à la tomate*

*Pommes de Terre rissolées*

*Riz Créole*

*Gratin de chou-fleur*

*Courgettes poêlées*

*Bûche du Mezenc*

*Yaourt Nature*

*Petit Suisse Nature*

*Coulommiers*

*Crème Dessert*

*Gâteau de Savoie*

*Beignet au Chocolat*

*Kiwi de St Prim (38)*

Vendredi

Samedi

Dimanche

*Taboulé*

*Salade Polonaise*

*Salade verte*

*Pavé Fromager*

*Tomates*

*Gratin Dauphinois*

*Flan de Brocolis*

*Farcies aux céréales*

*aux champignons*

*Fromage Blanc d'Auvergne*

*Fromage*

*Fromage*

*Pomme d'Isère*

*Eclair au café*

*Charlotte à la Poire*

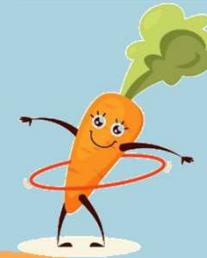
Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



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.



# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 15 au 21 mars 2021



Lundi

Céleri Rémoulade

Emincé végétal

Pommes de terre vapeur  
(07)

Petit Suisse

Mousse au chocolat

Mardi

## MENU BOURGOGNE CHAMPAGNE

Salade de Pâtes

Egrené végétal sauce tomate

Carottes à l'ail

Langres

Compote de Pomme

Mercredi

Pizza à la Mozzarella

Omelette

Duo de haricots verts & beurre

Tomme du Châtelard

Orange

Jeudi

Salade verte

Raviolis aux légumes

Saint Jean & sauce tomate

Gorgonzola

Cake au Citron

Vendredi

Salade de Pommes de terre

Pavé végétal

Epinards (*lait de Quincieu*)

Buchette

Barre d'Ananas

Samedi

Salade d'Endives

Boulettes végétales

Petits Pois

Fromage

Purée de Poire

Dimanche

Terrine de légumes

Pavé Fromager

Gratin de Courge

Faisselle

Tarte Tatin

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 22 au 28 mars 2021

Lundi

Carottes râpées	Radis & beurre	Salade de Chou rouge	Potage de lentilles au Cumin
Saucisse végétale	Quenelles sauce tomate	Crêpe aux champignons	Cake au Fromage & olives
Gratin de Crozets	Trio de céréales	Lentilles à la Dijonnaise	Beignets de courgettes
Carrié du Trièves	Yaourt Nature <b>BIO</b>	Tomme des Essarts (38)	Petit Suisse Nature
Compote de pommes (26)	Kiwi de Saint Prim (38)	Tarte au Chocolat	Orange

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade Verte	Salade Toscane	Salade & Fourme d'Ambert
Soufflé parmentier végétal	Pavé de céréales	Emincé végétal
Tomme de montagne	Gratin de blettes	Ecrasé de pommes de terre
Flan nappé au Caramel	Fromage	Fromage
	Fruit	Entremet aux fruits rouges

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 29 mars au 4 avril 2021

Lundi

Chou Kouki  
Pavé Fromage  
Petits pois & carottes  
*Yaourt de la Ferme des Iris*  
Liegeois au chocolat

Mardi

**MENU DE NORMANDIE**  
Céleri rémoulade  
Tagliatelles de St jean  
Sauce Egréné végétal  
Camembert   
Gâteau aux Pommes

Mercredi

Crêpe au Fromage  
Omelette  
Poêlée Méridionale  
Petit suisse nature  
Banane

Jeudi

**MENU POISSON D'AVRIL**  
Pomme  
*Yaourt à la Framboise*  
Raviolis aux rires fromagés  
de St Jean & Râpé  
Betteraves



Vendredi

Salade Verte  
Blanquette de légumes  
Riz  
*Saint Marcellin*   
Barre d'Ananas

Samedi

Chou-fleur vinaigrette  
Boulettes végétales  
Pommes de terre vapeur  
Faisseuse  
Compote

Dimanche

Terrine de Légumes  
Omelette  
Poêlée maraîchère  
Fromage  
*Entremet au chocolat*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 5 au 11 avril 2021

Lundi

Asperges  
Boulettes végétales  
Flageolets  
Saint Agur  
Royal Chocolat

Mardi

Taboulé  
Pavé végétal  
Chou-fleur au lait d'Isère  
Buchette  
Pomme

Mercredi

Carottes râpées  
Emincé végétal  
Pavé de polenta  
Camembert  
Beignet au sucre

Jeudi

Salade de Lentilles  
Omelette  
Ratatouille  
Bournette du Vercors  
Cake BIO du Chef

Vendredi

Salade d'Endives  
Croziflette savoyarde  
& saucisse végétale  
Yaourt BIO du Léoncel  
(26)

Samedi

Salade Verte  
Choucroute  
& saucisse végétale  
Fromage

Dimanche

Salade Auvergnate  
Poêlée de champignons  
Gratin Dauphinois  
Fromage

Tarte à l'Abricot

Joyeuses Pâques



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 12 au 18 avril 2021

Lundi

Pommes de terre & ciboulette  
Œuf dur  
Epinards au lait de Quicieu  
Yaourt aromatisé  
Pomme Vallée du Rhône

Mardi

Macédoine  
Emincé végétal aux olives  
Trio de céréales  
Tomme d'Auvergne  
Orange

Mercredi

Céleri Rémoulade  
Boulettes végétales  
Chou-fleur au Curry  
Bleu du Vercors  
Crème au Chocolat

Jeudi

Salade Verte  
Tagliatelles de Saint Jean  
aux lentilles corail & râpé  
Carrié du Trièves  
Compote pomme poire

Vendredi

Concombre  
Pavé végétal  
Flan courgettes & ravioles  
Petit Suisse  
Cake pépites de chocolat

Samedi

Artichaut vinaigrette  
Lentilles au jus  
Ecrasé de Pommes de terre  
Fromage  
Liégeois aux fruits

Dimanche

Feuilleté aux champignons  
Emincés de blé aux échalotes  
Pommes de terre Rostï  
Faiselle  
Baba au Rhum

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 19 au 25 avril 2021

Lundi

Salade de lentilles  
Pizza au Fromage  
Haricots verts  
Yaourt nature  
Beignet au Chocolat

Mardi

Pamplemousse  
Quenelles à la tomate  
Riz créole  
Fromage Blanc d'Auvergne  
Compote de Pomme (26)

Mercredi

Carottes râpées  
Pois chiche sauce aneth  
Riz créole  
Saint Marcellin ☀️  
Île Flottante

Jeudi

Salade Vénitienne  
Camembert pané  
Brocolis à la crème  
Tomme Blanche  
Kiwi de Saint Prim

Vendredi

Salade verte Fourme  
d'Ambert  
Egrené végétal aux légumes  
Gratin Dauphinois  
Crème à la vanille  
Madeleine

Samedi

Tarte au fromage  
Omelette  
Chou-fleur sauté  
Fromage  
Banane

Dimanche

Flan de légumes à la tomate  
Tagliatelles de Saint Jean  
Sauce lentilles corail  
Bleu d'Auvergne  
Royal au chocolat

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 26 avril au 2 mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Taboulé

Radis à beurre

Feuilleté au Fromage

Salade Auvergnate  
Raviolis aux petits pois  
**BIO** (26)

Pavé végétal

Saucisse végétale

Boulettes Végétales

sauce crème & râpé

Courgettes à la béchamel Ecrasé Pommes de terre (07)

Carottes à l'Ail

Petit suisse aux fruits

Yaourt Ferme des Iris (01)

Bleu d'Auvergne

Fromage Blanc Nature

Cake **BIO** au citron

Pomme d'Isère

Liégeois au chocolat

Salade de fruits

Vendredi

Samedi

Dimanche

Betteraves

Chou-fleur en vinaigrette

Fond d'Artichaut

Quenelles sauce provençale

Pavé végétal

Pavé Fromager

Cœur de Blé

Riz Niçois

Pois Gourmands

Carré du Trièves **BIO**

Yaourt nature

Saint Agur

Fruit

Ananas au sirop

Tarte aux pommes

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Salade de Lentilles  
Omelette au Fromage  
Ratatouille  
**Briquette du Vercors**  
Compote Pomme Banane

Mardi

**MENU DES PYRENNES**  
Salade Coleslaw  
Fideuada végétarienne  
Etorki  
Crème Catalane

Mercredi

Betteraves  
Boulettes végétales  
Riz  
Petit Suisse nature  
**Pomme d'Isère**

Jeudi

Friand au Fromage  
Pavé végétal  
Haricots verts  
**Yaourt BIO du Léoncel**  
Banane

Vendredi

Salade Verte  
Pavé fromager  
Flan de Brocolis & ravioles  
Coulommiers  
**Lunettes de Romans**

Samedi

Salade Piémontaise  
Beignet de camembert  
Carottes à la crème  
Fromage Blanc Nature  
**Fruit**

Dimanche

Champignons à la Grecque  
**Quenelles à la tomate**  
Pommes de terre vapeur  
Fromage  
**Paris Brest**

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.