

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 1^{er} au 7 mars 2021

Lundi

Betteraves
Penne sauce lentilles corails
et Fromage râpé
Carré 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



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 8 au 14 mars 2021

Lundi

Chou Kouki
Boulette végétale
Pommes de Terre rissolées
Bûche du Mezenc
Crème Dessert

Mardi

Macédoine de Légumes
Emincé végétal sauce Tomate
Riz Créole
Yaourt Nature
Gâteau de Savoie

Mercredi

Salade Napoli
Pavé végétal
Gratin de chou-fleur
Petit Suisse Nature
Beignet au Chocolat

Jeudi

Roulé au Fromage
Quenelles à la tomate
Courgettes poêlées
Coulommiers
Kiwi de St Prim (38)

Vendredi

Taboulé
Pavé Fromager
Flan de Brocolis
Fromage Blanc d'Auvergne
Pomme d'Isère

Samedi

Salade Polonaise
Tomates
Farcies aux céréales
Fromage
Eclair au café

Dimanche

Salade verte
Gratin Dauphinois
aux champignons
Fromage
Charlotte à la Poire

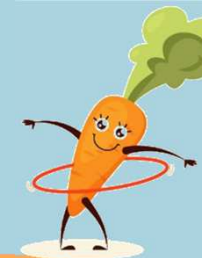


**Bon
appétit**

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.

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

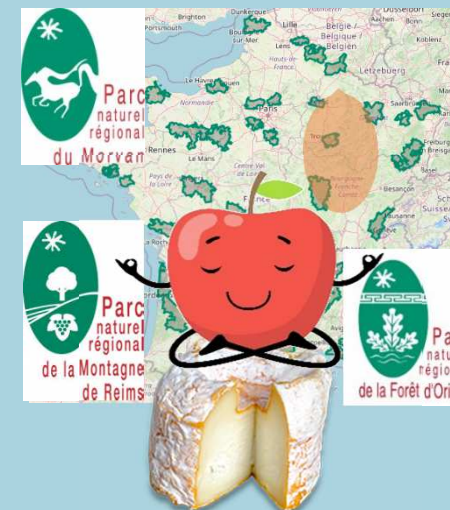
Samedi

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 



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 22 au 28 mars 2021

Lundi

Carottes râpées
Saucisse végétale
Gratin de Crozets
Carré du Frièvres
Compote de pommes (26)

Mardi

Radis & beurre
Quenelles sauce tomate
Frio de céréales
Yaourt Nature **BIO**
Kiwi de Saint Prim (38)

Mercredi

Salade de Chou rouge
Crêpe aux champignons
Lentilles à la Dijonnaise
Tomme des Essarts (38)
Tarte au Chocolat

Jeudi

Potage de lentilles au Cumin
Cake au Fromage & olives
Beignets de courgettes
Petit Suisse Nature
Orange

Vendredi

Salade Verte
Soufflé parmentier
végétal
Tomme de montagne
Flan nappé au Caramel

Samedi

Salade Toscane
Pavé de céréales
Gratin de blettes
Fromage
Fruit

Dimanche

Salade & Fourme d'Ambert
Emincé végétal
Ecrasé de pommes de terre
Fromage
Entremet aux fruits rouges

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com 



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

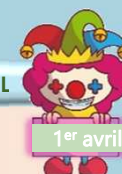
Mercredi

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
Faisselle
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 

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 polente
Camembert
Beignet au sucre

Jeudi

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

Vendredi

Salade d'Endives
Croziflette savoyarde
à saucisse végétale
Yaourt **BIO** du Léoncel
(26)
Compote de pomme

Samedi


Salade Verte
Choucroute
à saucisse végétale
Fromage
Eclair au Chocolat

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 

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 Quiciu*
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 Rosti
Faisselle
Baba au Rhum

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com 



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 



Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 26 avril au 2 mai 2021

Lundi

Taboulé
 Pavé végétal
 Courgettes à la béchamel
 Yaourt Ferme des Iris (01)
 Pomme d'Isère

Mardi

Radis & beurre
 Saucisse végétale
 Ecrasé Pommes de terre (07)
 Bleu d'Auvergne
 Liégeois au chocolat

Mercredi

Feuilleté au Fromage
 Boulettes Végétales
 Carottes à l'Ail
 Fromage Blanc Nature
 Salade de fruits

Jeudi

Salade Auvergnate
 Raviolis aux petits pois
BIO (26)
 sauce crème & râpé
 Petit suisse aux fruits
 Cake **BIO** au citron

Vendredi

Betteraves
 Quenelles sauce provençale
 Cœur de Blé
 Carré du Trièves **BIO**
 Fruit

Samedi

Chou-fleur en vinaigrette
 Pavé végétal
 Riz Niçois
 Yaourt nature
 Ananas au sirop

Dimanche

Fond d'Artichaut
 Pavé Fromager
 Pois Gourmands
 Saint Agur
 Tarte aux pommes



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.

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Salade de Lentilles
Omelette au Fromage
Ratatouille
Brique 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 

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.