



# Menus

Lundi

Du 10 au 16 mai 2021

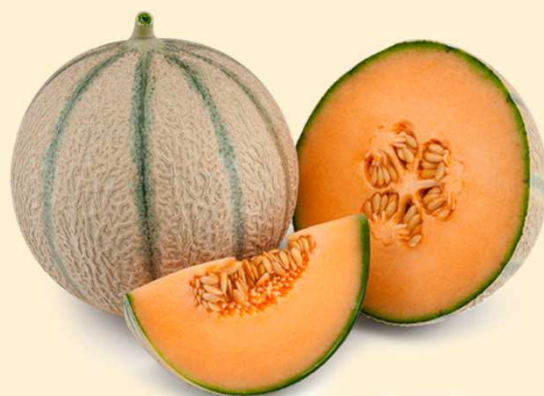
Salade Napoli  
Filet de Colin Pané  
Epinards au **lait de Quincieu (38)**  
Yaourt Nature  
Pomme

Mardi

Melon  
Sauté de Poulet à la Provençale  
Coquillettes & râpé  
**Tomme de Domessin (38)**  
**Cake au Chocolat du Chef**

Jeudi

## ASCENSION



Du 17 au 23 mai 2021

## MENU ALTERNATIF

Macédoine de Légumes  
**Quenelles BIO aux légumes (26)**  
sauce blanche & Riz  
Petit Suisse Nature  
Pomme



Pizza au Fromage  
**Steak haché d' Auvergne**  
Beignets de Courgettes  
**Carre du Trièves (38)**  
Crêpe au Chocolat



Salade Verte  
Filet de Colin sauce à l'oseille  
Frio de Céréales  
**Tomme du Châtelard (38)**  
Banane

## MENU DU LANGUEDOC

Melon  
Cassoulet  
& saucisse d'Isère  
Bleu de Causses  
Fraises de chez Armanet (38)

Vendredi

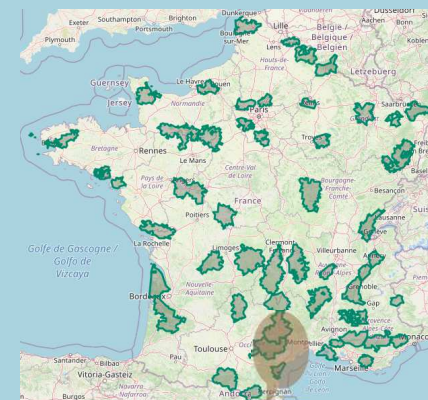
**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

**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

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



## PARCS NATURELS REGIONAUX DU LANGUEDOC

- des Causses du Quercy
- du Haut Languedoc
- de la Narbonnaise en Méditerranée



**Le Cassoulet** est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbaïs ou des lingots de Castelnaudary.



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.

# Menus

Du 24 au 30 mai 2021

Du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi

Pentecôte



Melon  
Sauté de Poulet à la Provençale  
Riz Pilaf  
*Tomme de Yenne (38)*  
Crème à la Vanille

MENU ALTERNATIF

MENU ALTERNATIF

Mardi

Radis & Beurre  
Omelette  
Epinards *au lait de Quicieu (38)*  
Carré de l'Est  
Compote de Pomme



Betteraves  
Lasagnes  
de Légumes  
*Yaourt BIO du Léoncel (26)*  
Brugnion



MENU AMERICAIN

MENU AUTOUR DE PARIS

Jeudi

Salade Coleslaw  
Nugget's de Poulet  
Potatoes & Ketchup  
Crème Anglaise  
*Brownies du Chef*

Salade de Lentilles  
Sauté de Porc à la Moutarde  
Champignons de Paris à la crème  
Crottin de Chèvre  
*Fraises (38) à la Chantilly*

Vendredi



Œufs de Margès (26)

Salade Vénitienne  
Poisson à la Tomate  
Flan de Courgettes *au lait (38)*  
Coulommiers  
*Fraises de chez Luc Armanet (38)*

Pastèque  
*Sauté de Bœuf du Nord Isère*  
Gratin Dauphinois *au lait d'Isère*  
Fromage Blanc  
*Cake aux Fruits (38)*

**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  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

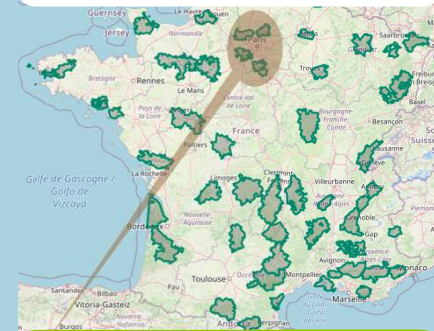
Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

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.

**GUILLAUD**  
Traiteur  
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

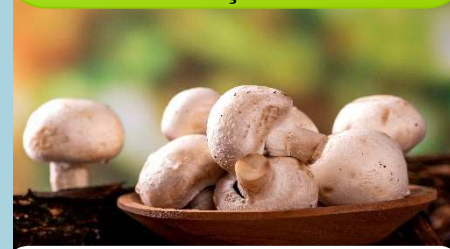


La Crème Chantilly  
est une spécialité de l'Oise à  
base de crème fouettée.



PARCS NATURELS REGIONAUX  
AUTOUR DE PARIS

- du Gatinais Français
- de la Haute Vallée de la Chevreuse
- de l'Oise
- du Vexin Français



Le champignon de Paris est un  
champignon de couche qui doit être  
épluché. Peu calorique, il est riche en  
fibres, vitamines, minéraux.



# Menus

Lundi

Du 7 au 13 juin 2021

## MENU FROID ET ALTERNATIF

Légumes à la Croque sauce aux Herbes  
Pizza au Comté & au **Beaufort**  
Taboulé  
**Bleu du Vercors**  
Melon



Du 14 au 20 juin 2021

Salade Piémontaise  
Filet de Poulet au jus  
Carottes persillées  
Yaourt nature  
**Cerises de la Drôme**

## MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre  
Couscous au Trio de céréales  
& **Boulettes végétales BIO**  
**Bournette du Vercors**  
Compote de Poires



Mardi

Macédoine de légumes  
**Saucisse de chez Carrel (38)**  
Lentilles au jus  
**Tomme des Monts d'Auvergne**  
Brugnon

Jeudi

Salade Verte & Féta  
Filet de Colin aux Herbes  
Poêlée de Ratatouille  
Yaourt nature  
**Cerises de la Vallée du Rhône**

## MENU BIO

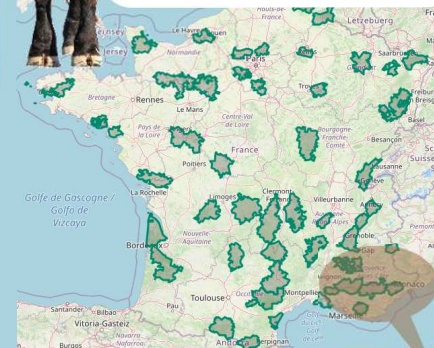
Salade de Tomates **BIO** de Jarcieu  
Daube de Bœuf **BIO**  
Coquillettes **BIO**  
**Carrié du Trièves BIO**  
Gâteau nature **BIO** du Chef

## MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Salade de Blé à la Provençale  
Gardiane de Taureau  
Ratatouille  
Buchette de chèvre  
Gâteau à la Châtaigne du Chef



Je suis le Roi de la Camargue.  
Mon troupeau s'appelle une Manade



## PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume –de Corse



La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.



**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

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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.

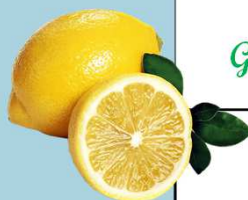
# Menus

Lundi



Mardi

Jeudi



Vendredi

Du 21 au 27 juin 2021

## MENU MUSICAL

Farandole de Jeunes pousses  
Sauté de Porc alto aux abricots  
*Tagliatelles (26) musicales*  
*Yaourt aux notes fruitées (42)*  
Tarte Estivale

## MENU FRAIS ET ALTERNATIF

Melon  
Tarte aux légumes du soleil  
Salade de Céréales  
*Tomme de Yenne (38)*  
*Cerises de la Vallée du Rhône*

Pastèque  
Filet de Colin aux Agrumes  
Riz à l'Ananas  
Petit Suisse aux fruits  
*Gâteau au citron BIO du Chef*

Salade de Pâtes de l'Été  
Sauté de Bœuf  
Flan de courgettes aux *ravioles (26)*  
*Saint Marcellin*  
*Fraises de la Vallée du Rhône*

Du 28 juin 4 juillet 2021

## MENU ALTERNATIF

*Salade de Lentilles*  
*Raviolis Pesto & Mozzarella (26)*  
à la sauce tomate  
*Yaourt nature de chez Collet (42)*  
*Abricots de la Vallée du Rhône*

Crêpe au Fromage  
Sauté de poulet au thym  
Ratatouille  
*Tomme des Monts d'Auvergne*  
*Gâteau au yaourt du Chef*

## MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Pissaladière  
Bouillabaisse de Poisson  
& Pommes de terre  
Fromage Blanc  
Melon de Cavaillon

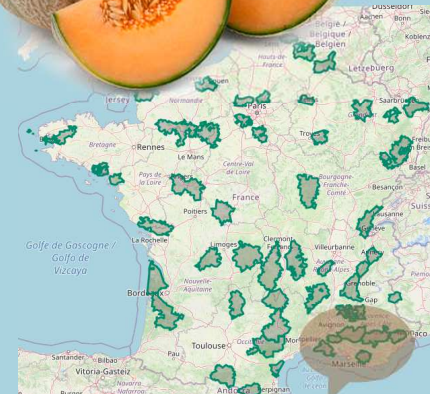
Carottes râpées  
Tomate Farcie  
Riz Créole  
*Tomme de Domessin (38)*  
*Pêche de la Vallée du Rhône*

**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  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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.

**GUILLAUD**  
Traiteur  
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI



## PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume



**La Bouillabaisse** est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.



# Menus du 5 au 6 juillet 2021

C'EST LES  
VACANCES!



## MENUS ALTERNATIFS

Lundi

Pastèque  
Quenelles **BIO** à l'Armoricaine  
Flan de courgettes & **Ravioles**  
Buchette  
Crème au chocolat



Mardi

Tomates Cerises & Radis  
Pizza au Fromage  
Chips  
Yaourt à boire  
Abricot de la Vallée du Rhône



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 10 au 16 mai 2021



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

<i>Salade Napoli</i>	<i>Melon</i>	<i>Salade de Pommes de terre</i>	<b>ASCENSION</b>
<i>Pavé végétal</i>	<i>Emincés végétal à la sauce tomate</i>	<i>Saucisse végétale</i>	<i>Gratin Dauphinois</i>
<i>Epinards au lait de Quincieu</i>	<i>Coquillettes &amp; râpé</i>	<i>Gratin de Chou fleur</i>	<i>aux Cèpes</i>
<i>Yaourt Nature</i>	<i>Tomme de Domessin</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Fromage blanc nature</i>
<i>Pomme</i>	<i>Cake au chocolat</i>	<i>Compote de Pomme</i>	<i>Entremet des Îles</i>

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

<i>Salade de Haricots verts</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Lasagnes</i>	<i>Gnocchis</i>	<i>Crêpe aux champignons</i>
<i>de Légumes</i>	<i>sauce safranée</i>	<i>Pommes de terre saladaises</i>
<i>Camembert</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
<i>Orange</i>	<i>Pruneaux au sirop</i>	<i>Chou à la Crème</i>



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

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 17 au 23 mai 2021



## Lundi

Macédoine de Légumes  
 Quenelles **BIO** aux légumes  
 sauce blanche & Riz  
 Petit suisse nature  
 Pomme

## Mardi

Pizza au fromage  
 Boulettes végétales  
 Beignets de courgettes  
 Carré du Frièvres  
 Crêpe au chocolat

## Mercredi

Carottes râpées  
 Œufs durs  
 Chou-fleur béchamel  
 Yaourt  
 Crème à la vanille

## Jeudi

Salade Verte  
 Pavé végétal à l'oseille  
 Trio de céréales  
 Tomme du Châtelard  
 Banane

## Vendredi

### MENU DU LANGUEDOC

Melon  
 Cassoulet  
 végétal  
 Bleu de Causses  
 Fraises de chez Armanet

## Samedi

Betteraves  
 Paëlla  
 végétale  
 Fromage  
 Salade de Fruit

## Dimanche

Fond artichaut et macédoine  
 vinaigrette  
 Quenelles aux olives  
 Pommes Rösties  
 Fromage  
 Crème à la Chartreuse



Le Cassoulet est un plat réalisé  
 dans une Cassole avec des haricots  
 Tarbais ou des lingots de  
 Castelnaudary.

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 24 au 30 mai 2021

*Lundi*

**PENTECÔTE**

*Salade de pâtes*

*Pavé végétal*

*Poêlée de légumes d'Antan*

*Saint Agur*

*Eclair au café*

*Mardi*

*Radis & beurre*

*Omelette*

*Epinards au **lait de Quincieu***

*Carré de l'Est*

*Compote de Pomme*

*Mercredi*

*Crêpe au Fromage*

*Emincé végétal à la dijonnaise*

*Petits pois aux oignons*

*Petit suisse aux fruits*

*Pomme*

*Jeudi*

**MENU AMERICAIN**

*Salade Coleslaw*

*Beignet de camembert*

*Potatoes & Ketchup*

*Crème Anglaise*

***Brownies du Chef***

*Vendredi*

*Salade Vénitienne*

*Flan de courgettes*

***& Ravioles***

*Coulommiers*

***Fraises de chez Armanet  
(38)***

*Samedi*

*Tarte à l'Oignon*

*Boulettes végétales  
basquaise*

*Riz*

*Fromage blanc à la Vanille*

*Fruit*

*Dimanche*

*Asperges*

*Oeuf dur sauce aux câpres*

*Pommes Duchesse & tomates  
provençales*

*Faisselle*

***Entremet à la Pêche***



Œufs de  
Margès  
(26)



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 31 mai au 6 juin 2021

*Lundi*

Melon  
 Emincé végétal  
 Riz Pilaf  
 Tomme de Yenne  
 Crème à la Vanille

*Mardi*

Betteraves  
 Lasagnes  
 de Légumes  
 Yaourt **BIO** du Léoncel  
 Brugnion

*Mercredi*

Carottes râpées  
 Pavé végétal au citron  
 Haricots verts  
 Mini cabrette  
 Donut's

*Jeudi*

## MENU AUTOUR DE PARIS

Salade de Lentilles  
 Risotto  
 aux champignons & crème  
 Crottin de Chèvre pasteurisé  
 Fraises (38) à la Chantilly

*Vendredi*

Pastèque  
 Boulettes végétales  
 Gratin Dauphinois au lait  
 (38)  
 Fromage Blanc  
 Cake aux Fruits

*Samedi*

Salade Pommes de terre  
 Rosa  
 Flan de Brocolis  
 & Ravioles  
 Petit suisse sucré  
 Fruit

*Dimanche*

Salade Farfalles & tapenade  
 Omelette  
 Jeunes carottes sautées  
 Fromage Blanc  
 Feuilletine au Chocolat



La Crème Chantilly  
 est une spécialité de l'Oise à base de  
 crème fouettée.



Le champignon de Paris est un  
 champignon de couche qui doit être  
 épluché. Peu calorique, il est riche en  
 fibres, vitamines, minéraux.

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 7 au 13 juin 2021

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

**REPAS FROID**

*Légumes & sauce aux herbes*

*Pizza Comté & Beaufort*

*Taboulé*

*Bleu du Vercors*

*Melon*

*Macédoine de Légumes*

*Saucisse végétale*

*Lentilles au jus*

*Tomme des Monts  
d'Auvergne*

*Brugnon*

*Pommes de terre Mimosa*

*Pavé Fromager*

*Blettes à la Provençale*

*Petit suisse nature*

*Salade de fruits*

*Salade Verte & Féta*

*Crêpe au fromage*

*Poêlée de ratatouille*

*Yaourt nature*

*Cerises de la vallée du  
Rhône*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

**MENU BIO**

*Salade de tomates **BIO***

*Boulettes végétales **BIO***

*Coquillettes **BIO***

*Carré du Trièves **BIO***

*Gâteau nature **BIO** du Chef*

*Salade Marco Polo*

*Pavé végétal*

*& ses légumes tajine*

*Fromage*

*Fruit*

*Asperges en vinaigrette*

*Emincé végétal sauce  
barbecue*

*Polente*

*Fromage*

*Crème à la Vanille*

*Bon  
appétit*

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 14 au 20 juin 2021



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Salade Piémontaise*

*Crêpe au fromage*

*Carottes persillées*

*Yaourt Nature*

*Cerises de la Drôme*

*Radis & Beurre*

*Couscous au Trio de céréales*

*Légumes & Boulettes  
végétales **BIO***

*Bournette du Vercors*

*Compote de Poires*

*Salade de Haricots verts*

*Lasagnes*

*de Légumes*

*Camembert*

*Pêche de la Vallée du Rhône*

*Salade Vénitienne*

*Oeuf dur*

*Epinards au lait de Quincieu*

*Fromage Blanc de Gèrentes*

*Fraises de la Vallée du  
Rhône*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

**MENU DU SUD EST DE LA  
FRANCE**

*Salade de Blé à la  
Provençale*

*Emincé végétal façon  
gardiane*

*Ratatouille*

*Buchette de chèvre*

*Gâteau à la Châtaigne*

*Salade verte*

*Gratin de*

*Croquets au Reblochon*

*Fromage*

*Pêche & crème anglaise*

*Terrine de Légumes*

*Poêlée de lentilles*

*Fenouil & Tomate  
Provençale*

*Roquefort*

*Tarte aux Fruits*



**La Ratatouille est une spécialité  
méditerranéenne à base de  
légumes mijotés.**

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 21 au 27 juin 2021



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

MENU MUSICAL	REPAS FROID		
Farandole de Jeunes Pousses	Melon	Concombre Tsaziki	Pastèque
Boulettes végétales aux abricots	Tarte aux Légumes du Soleil	Friand au Fromage	Egrené végétal sauce agrumes
Tagliatelles musicales (26)	Salade de Céréales	Haricots verts au citron	Riz à l'ananas
Yaourt aux notes fruitées (42)	Tomme de Yenne (38)	Fromage blanc nature	Petit suisse aux fruits
 Tarte Estivale	Cerises (38)	Pêche (38)	Gâteau au citron <b>BIO</b>

**Vendredi**



**Samedi**



**Dimanche**

Salade de pâtes estivale	Terrine de légumes	Artichaut en vinaigrette
Pavé végétal	Pavé de Polente aux olives	Saucisse végétale aux oignons
Flan de courgettes aux ravioles (26)	Fian de Légumes	Pommes de terre nouvelles
Saint Marcellin	Fromage	Fromage
Fraises de la Vallée du Rhône	Fruit	Crème au Grand Marnier



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 28 juin au 4 juillet 2021

## Lundi

*Salade de Lentilles*  
*Raviolis Pesto Mozza (26)*  
*à la sauce tomate*  
*Yaourt nature (42)*  
*Abricot (38)*

## Mardi

*Crêpe au Fromage*  
*Saucisse végétale*  
*Ratatouille*  
*Tomme d'Auvergne*  
*Gâteau au Yaourt*

## Mercredi

*Radis & Beurre*  
*Emincés végétal sauce tomate*  
*Gratin de Macaronis*  
*Faisselle des Essarts*  
*Compote*

## Jeudi

### MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

*Pissaladière*  
*Bouillabaisse végétale*  
*& Pommes de terre*  
*Fromage Blanc*  
*Melon de Cavaillon*

## Vendredi

*Carottes râpées*  
*Tomate farcie végétale*  
*Riz Créole*  
*Tomme de Domessin*  
*Pêche (38)*

## Samedi

*Œuf & Mayonnaise*  
*Friand au Fromage*  
*Haricots verts*  
*Fromage*  
*Fruit*

## Dimanche

*Salade de tomates*  
*Quenelles sauce crème*  
*Purée de pommes de terre*  
*Faisselle*  
*Tartelette aux fraises*



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 juillet 2021



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

<i>Pastèque</i>	<i>Tomates cerises &amp; radis</i>	<i>Salade Tomate Mozzarella</i>	<i>Taboulé</i>
<i>Quenelles <b>BIO</b> sauce tomate</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Saucisse végétale</i>	<i>Œuf dur</i>
<i>Flan courgettes &amp; <b>Ravioles</b></i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Epinards <b>au lait de Quicieu</b></i>
<i>Buchette</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fromage Blanc nature</i>	<i><b>Bûche du Pilat</b></i>
<i>Crème au chocolat</i>	<i><b>Abricot (Vallée du Rhône)</b></i>	<i>Ile Flottante</i>	<i>Pêche</i>

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

<i>Melon</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Concombre en vinaigrette</i>
<i>Emincé végétal</i>	<i><b>Mini quenelles</b> au curry</i>	<i>Omelette</i>
<i>Pommes noisettes</i>	<i>Riz</i>	<i>Pavé de polente &amp; tomate</i>
<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Fromage</i>	<i>Faisselle</i>
<i>Compote de pommes</i>	<i>Compote Pomme fraise</i>	<i><b>Crème à la pistache</b></i>



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.



# La Gazette de Guillette

N° 15 MAI-JUIN 2021

## MENUS

Menu PLAISIR le 27 mai  
avec le Menu AMÉRICAIN.



Menu PLANETE le 11  
juin avec le Menu BIO



La FÊTE des FRUITS &  
LEGUMES FRAIS  
du 21 au 27 juin



Après le Foodtruck, l'Icetruck, voici le  
**NEWTRUCK** afin de vous proposer  
toujours plus d'ANIMATIONS ...



NEW TRUCK

## THEME DE L'ANNÉE PROCHAINE

### « VOS MENUS A L'HONNEUR ! »



*A vos crayons !  
Envoyez nous votre Menu Préféré  
avant le 5 juillet 2021.  
Il doit respecter ces 4 critères :*

- L'Équilibre alimentaire
- La Saisonnalité
- Le Plaisir
- 0 Gaspillage

« 1 seul menu par site à adresser par le ou la responsable de la Restauration.  
Concours ouvert aux enfants et aux adultes. »

N'oubliez pas de mettre une **petite annotation sur votre commune**,  
pour faire partager votre patrimoine à tous nos convives !

**Votre Menu peut-être sélectionné et diffusé !**

✉ [gm.restauration1@orange.fr](mailto:gm.restauration1@orange.fr)

## REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

Michel DEROUX créé l'OEUF DES  
COLLINES en 1973 à Margès (26).  
En 1993 ses fils Philippe et Domi-  
nique prennent la suite.  
Ils travaillent avec des éleveurs lo-  
caux pour les œufs plein air et **BIO**.  
C'est la dernière casserrie d'œuf de  
notre région qui permet de **produire**  
l'œuf liquide pasteurisé que vous  
dégustez dans vos flans de légumes.

### L'OEUF DES COLLINES

VOTRE SPECIALISTE DE L'OEUF COQUILLE ET LIQUIDE PASTEURISE



Les poules sont nées en France  
et sont **nourries avec des cé-  
réales Françaises** (blé, maïs, so-  
ja).

L'entreprise privilégie les four-  
nisseurs **locaux** et 90% de sa  
clientèle est régionale. Elle a  
investi dans des panneaux so-  
laires afin de **réduire son em-  
preinte carbone**.



GUILLAUD TRAITEUR - [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) - Tél : 04-74-20-32-78







## UNE QUESTION POUR GUILLETTE



« Dis Guillette, qu'est-ce qu'une espèce endémique ? »

C'est une espèce qui n'existe que dans une zone géographique délimitée à l'état spontané (sans que l'homme n'en soit la cause).

### NOUVELLES RECETTES

#### Le Cassoulet

Haricots blancs tomatisés cuisinés à la graisse de canard avec des oignons et des carottes. Le tout garni d'une saucisse de Toulouse et de saucisson à l'ail.



#### La Bouillabaisse

Soupe de colin et de moules à la bisque de Homard, fumet d'écrevisse, ail, tomate & paprika.



#### Le Gâteau à la Châtaigne

Traditionnel gâteau au yaourt et à la crème de marrons.



### DECOUVERTE DE REGIONS CULINAIRES

#### Mardi 4 Mai

Les **PYRENNES** avec les Parcs :

- **des Pyrénées Ariégeoises:**

Réunit les plus hauts sommets des frontières d'Andorre et d'Espagne. Il abrite de nombreuses espèces endémiques.

- **des Pyrénées Catalanes :** terroir montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



#### Vendredi 21 mai

Le **LANGUEDOC** avec les parcs :

- **des Causses du Quercy:** Territoire de pierres et grottes sur les rives de la Dordogne.
- **du Haut Languedoc :** terre de rencontre des 2 milieux aux plaines viticoles.
- **de la Narbonnaise en méditerranée** entre mer et garrigues.

#### Jeudi 3 juin

Autour de **PARIS** avec les parcs :

- **du Gâtinais Français:** pays du grès et des milles clairières.
- **de la Haute vallée de la chevreuse:** antique forêt d'Yveline peuplée dès la préhistoire.
- **de l'Oise :** poumon vert des Capétiens et des Mérovingiens.
- **du Vexin Français :** composé de terre et d'eau, poissons et étangs.



#### Vendredi 18 juin et Jeudi 1er juillet

La **SUD EST DE LA FRANCE** avec les parcs :

-des **Baronnies Provençales**, du **Lubéron**, des **Alpilles**, de la **Camargue**, du **Queyras**, des **Préalpes Azur**, du **Verdon**, de la **Sainte Baume**, et de **Corse** : bercés par des influences montagnardes, steppiques et méditerranéennes. Hydratés par des résurgences, rivières et lacs. Axe de migration des oiseaux du Nord.

