

Menus

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 10 au 16 mai 2021

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

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

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
Carrié du Trèves (38)
Crêpe au Chocolat*

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

MENU DU LANGUEDOC

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

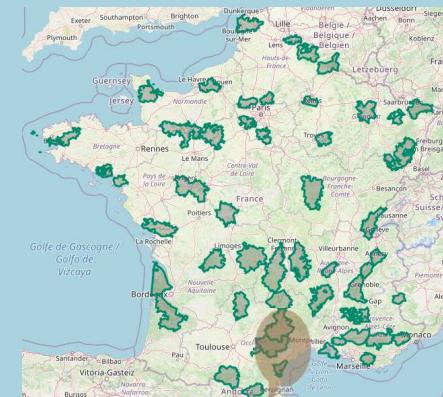
LEXIQUE: Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

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



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 Tarbais ou des lingots de Castelnau-dary.

Menus

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Œufs de Margès (26)

Du 24 au 30 mai 2021

Pentecôte



MENU ALTERNATIF

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

MENU AMERICAIN

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

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

Du 31 mai au 6 juin 2021

Melon

- Sauté de Poulet à la Provençale
- Riz Pilaf
- Tomme de Yenne (38)**

Crème à la Vanille

MENU ALTERNATIF

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

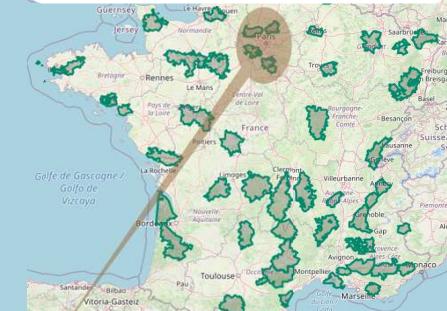
MENU AUTOUR DE PARIS

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

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

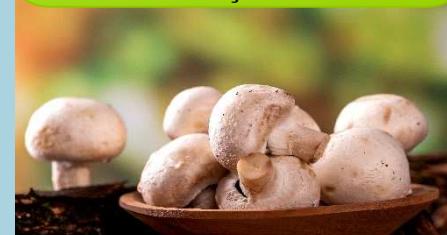


La Crème Chantilly est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.



PARCS NATURELS REGIONAUX AUTOUR DE PARIS

- du Gâtinais 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.

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



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 7 au 13 juin 2021		Du 14 au 20 juin 2021	
MENU FROID ET ALTERNATIF		MENU ALTERNATIF	
<i>Légumes à la Croque sauce aux Herbes</i>		<i>Salade Piémontaise</i>	
<i>Pizza au Comté & au Beaufort</i>		<i>Filet de Poulet au jus</i>	
<i>Taboulé</i>		<i>Carottes persillées</i>	
<i>Bleu du Vercors</i>		<i>Yaourt nature</i>	
<i>Melon</i>		<i>Cerises de la Drôme</i>	
<i>Macédoine de légumes</i>		<i>Radis à Beurre</i>	
<i>Saucisse de chez Carrel (38)</i>		<i>Couscous au Trio de céréales</i>	
<i>Lentilles au jus</i>		<i>& Boulettes végétales BIO</i>	
<i>Tomme des Monts d'Auvergne</i>		<i>Bourrette du Vercors</i>	
<i>Brugnon</i>		<i>Compote de Poires</i>	
<i>Salade Verte & Féta</i>		<i>Salade Vénitienne</i>	
<i>Filet de Colin aux Herbes</i>		<i>Filet de Poisson</i>	
<i>Poêlée de Ratatouille</i>		<i>Epinards au lait de Quicieu</i>	
<i>Yaourt nature</i>		<i>Fromage Blanc de chez Gérentes</i>	
<i>Cerises de la Vallée du Rhône</i>		<i>Fraises de la Vallée du Rhône</i>	
MENU BIO		MENU DU SUD EST DE LA FRANCE	
<i>Salade de Tomates BIO de Jarcieu</i>		<i>Salade de Blé à la Provençale</i>	
<i>Daube de Bœuf BIO</i>		<i>Gardiane de Taureau</i>	
<i>Coquillettes BIO</i>		<i>Ratatouille</i>	
<i>Carrié du Trièves BIO</i>		<i>Buchette de chèvre</i>	
<i>Gâteau nature BIO du Chef</i>		<i>Gâteau à la Châtaigne du Chef</i>	

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



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

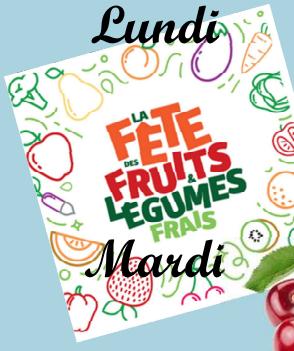


La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.

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.

Menus

Lundi



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'Eté

- Sauté de Bœuf*
- Flan de courgettes aux raviolas (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



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.



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Luberon – 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

Lundi

MENUS ALTERNATIFS
Pastèque
Quenelles BIO à l'Armoricaine
Flan de courgettes & Raviolis
Buchette
Crème au chocolat
Tomates Cerises & Radis
Pizza au Fromage
Chips
Yaourt à boire
Abricot de la Vallée du Rhône

Mardi



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, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

C'EST LES VACANCES!



Menu ALTERNATIF Déjeuner du 10 au 16 mai 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Salade Napoli

Melon

Salade de Pommes de terre

ASCENSION

Pavé végétal

Emincés végétal à la sauce tomate

Saucisse végétale

Gratin Dauphinois

Epinards au lait de Quincieu

Coquillette & râpé

Gratin de Chou fleur

aux Cèpes

Yaourt Nature

Tomme de Domessin

Petit suisse aux fruits

Fromage blanc nature

Pomme

Cake au chocolat

Compote de Pomme

Entremet des Iles

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade de Haricots verts

Salade verte

Salade verte

Lasagnes

Gnocchis

Crêpe aux champignons

de Légumes

sauce safranée

Pommes de terre salardaises

Camembert

Fromage

Fromage

Orange

Pruneaux au sirop

Chou à la Crème



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. 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 Trièves
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 Fruitt

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 Castelnau-dary.

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 24 au 30 mai 2021

Lundi

PENTECÔTE

Salade de pâtes

Pavé végétal

Poêlée de légumes d'Antan

Saint Agur

Eclair au café

Mardi

Radis à 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



Œufs de Margès (26)

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

Œuf dur sauce aux câpres

Pommes Duchesse & tomates provençales

Faisselle

Entremet à la Pêche



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 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
Bruignon

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 Farfallas & 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



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

REPAS FROID

Légumes & sauce aux herbes

Pizza Comté & Beaufort

Taboulé

Bleu du Vercors

Melon

Mardi

Macédoine de Légumes

Saucisse végétale

Lentilles au jus

Tomme des Monts d'Auvergne

Bruignon

Mercredi

Pommes de terre Mimosa

Pavé Fromager

Blettes à la Provençale

Petit suisse nature

Salade de fruits

Jeudi

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**

Salade Marco Polo

Asperges en vinaigrette

Boulettes végétales **BIO**

Pavé végétal

Emincé végétal sauce barbecue

Coquillettes **BIO**

& ses légumes tajine

Polenta

Carrié du Trièves **BIO**

Fromage

Fromage

Gâteau nature **BIO** du Chef

Fruit

Crème à la Vanille

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 14 au 20 juin 2021



Lundi

Salade Piémontaise
Crêpe au fromage
Carottes persillées
Yaourt Nature
Cerises de la Drôme

Mardi

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

Mercredi

Salade de Haricots verts
Lasagnes de Légumes
Camembert
Pêche de la Vallée du Rhône

Jeudi

Salade Vénitienne
Œuf dur
Epinards au lait de Quincieu
Fromage Blanc de Gérentes
Fraises de la Vallée du Rhône

Vendredi

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

Samedi

Salade verte
Gratin de Crozets au Reblochon
Fromage
Pêche & crème anglaise

Dimanche

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



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

MENU MUSICAL

Farandole de Jeunes Pousses

Boulettes végétales aux abricots

Tagliatelles musicales (26)

Yaourt aux notes fruitées (42)



Tarte Estivale



Vendredi

Mardi

REPAS FROID

Melon

Tarte aux Légumes du Soleil

Salade de Céréales

Tomme de Yenne (38)

Cerises (38)

Samedi

Mercredi

Mercredi

Concombre Tsaziki

Friand au Fromage

Haricots verts au citron

Fromage blanc nature

Pêche (38)

Dimanche



Jeudi

Pastèque

Egrené végétal sauce agrumes

Riz à l'ananas

Petit suisse aux fruits

Gâteau au citron BIO

Salade de pâtes estivale

Pavé végétal

Flan de courgettes aux ravioles (26)

Saint Marcellin

Fraises de la Vallée du Rhône

Terrine de légumes

Pavé de Polenta aux olives

Tian de Légumes

Fromage

Fruit

Artichaut en vinaigrette

Saucisse végétale aux oignons

Pommes de terre nouvelles

Fromage

Crème au Grand Marnier



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 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

Oeuf & 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



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 5 au 11 juillet 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Pastèque

Tomates cerises & radis

Salade Tomate Mozzarella

Taboulé

Quenelles BIO sauce tomate

Pizza au fromage

Saucisse végétale

Oeuf dur

Flan courgettes & Ravioles

Haricots verts

Purée de pommes de terre

Epinards au lait de Quicieu

Buchette

Yaourt à boire

Fromage Blanc nature

Bûche du Pilat

Crème au chocolat

Abricot (Vallée du Rhône)

Ile Flottante

Pêche

Vendredi

Samedi

Dimanche

Melon

Salade verte

Concombre en vinaigrette

Emincé végétal

Mini quenelles au curry

Omelette

Pommes noisettes

Riz

Pavé de polenta & tomate

Petit suisse aux fruits

Fromage

Faisselle

Compote de pommes

Compote Pomme fraise

Crème à la pistache



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, Oeufs, 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 AMÉR CAIN.



Menu PLANETE le 11
juin avec le Menu BIO



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

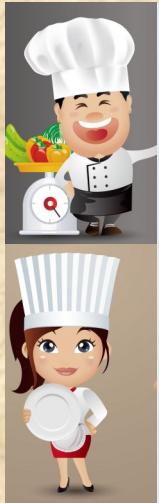


NEW TRUCK



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

REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

Michel DEROUX crée l'**OEUFS DES COLLINES** en 1973 à Margès (26). En 1993 ses fils Philippe et Dominique prennent la suite.

Ils travaillent avec des éleveurs locaux pour les œufs plein air et **BIO**. C'est la dernière casserie 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 SPÉCIALISTE DE L'OEUF COQUE ET LIQUIDE PASTEURISÉ



Les poules sont nées en France et sont nourries avec des céréales Françaises (blé, maïs, soja).

L'entreprise privilégie les fournisseurs locaux et 90% de sa clientèle est régionale. Elle a investi dans des panneaux solaires afin de réduire son empreinte carbone.



GUILLAUD TRAITEUR - 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** : territoire montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



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 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 midis aux plaines viticoles.

- **de la Narbonnaise en méditerranée** entre mer et garrigues.

Vendredi 18 juin et Jeudi 1er juillet

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

-**des Baronnies Provençales**, du Luberon, 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.

