GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 20 au 26 mai 2024

our les Français et inutile pour la

Je suis indispensable pour les Français et inutile pour la France.
Qui suis-je?

Menu 100 % LOCAL

Lundi

Mardi

Salade coleslaw
Filet de **poisson label MSC** aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt nature
Flan à la vanille nappé de caramel
Alternatif : Pavé végétal

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ

Conseil diététique

2 produits LAITIERS par JOUR pour les adultes et 3 pour les enfants.

Menu ALTERNATIF

Jeudi

Salade Marocaine
Pané emmental & épinards
Ratatouille **du Chef**
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**
Compote

Menu 100 % LOCAL

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf **d'Hières-sur-Amby**
Ecrasé de **pommes de terre HVE de l'Ardèche**
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud
Alternatif : Boulettes sarrasin et lentilles

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Producteur de pommes de terre. Transformation en cubes, lamelles, frites...

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements.
Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.
Les plats peuvent contenir des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Rémi VERNET, à LEMPS dans l'Ardèche.

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