

Menus thème 100 % du 27 mai au 2 juin 2024



Lundi

Taboulé
Filet de **poisson label MSC** meunière
Epinards en béchamel
Carré du Trièves label HVE de Clelles
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette

Mardi

*Menu **ALTERNATIF***
Carottes HVE de l'Isère râpées
Raviolis aux petits légumes BIO
de Saint Jean à la sauce tomate
Fromage blanc nature
Cake à la framboise **de l'Etape Gourmande**

**Conseil
diététique**

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



1 fois par JOUR du PAIN
complet ou aux céréales,
PÂTES, SEMOULE OU RIZ.

Jeudi

Salade de **pommes de terre HVE** ciboulette
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts
Meule de Savoie **de la Dent du Chat**
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Sauté de bœuf à la Provençale **de notre région**
Torsades
Yaourt BIO du GAEC de la Grange
Compote de **pommes HVE** de la ferme des Cerises
Alternatif : Torsade sauce petits pois & légumes

**Menu
100 %
Alternatif**

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



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.



*Les Fruitiers Dauphinois,
à Chanas dans l'Isère.*

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

