

Menus thème 100 % du 3 au 9 juin 2024



Lundi

Salade de crozets BIO

Rôti de porc **de chez Carrel** à la diable
Beignets de légumes
Faisselle de **chez Collet**
Cerises label HVE de l'Isère
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

Menu spécial PAËLLA

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Paëlla au poulet français
Tomme de **Yenne**
Compote
Alternatif : Paëlla aux légumes

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ

Conseil
diététique



2 fois par SEMAINE, d'un
POISSON GRAS : saumon,
maquereau, sardine, hareng.

Menu ALTERNATIF

Jeudi

Salade de lentilles & petits pois
Pizza BIO au fromage de Rives
Carottes label HVE cuisinées à l'ail et au persil
Fraises label HVE de l'Isère
& crème chantilly

Vendredi

Samoussas de légumes
Filet de **poisson label MSC** à la crème
Ratatouille **du Chef**
Saint Marcellin IGP
Crêpe au sucre
Alternatif : Pavé végétal

Menu spécial Paëlla

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Production du pain,
pâtisseries salées
et sucrées.*



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.



L'Etape Gourmande,
à La-Côte-Saint-André dans l'Isère.

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

