



Lundi

Macédoine
Sauté de boeuf de **chez Carrel**
Purée de **pommes de terre label HVE de Gillonnay**
Camembert
Compote de fraises
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Salade Vénitienne
Filet de **poisson label MSC** meunière
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Brique du Velay de **chez Gérentes**
Pomme label HVE des Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



Les DEVINETTES de Guilette
Je fais grossir mais je ne
change pas le poids.
Qui suis-je ?

La loupe

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**
Riz aux petits légumes
Tomme de **la coopérative de Yenne**
Flan nappé au caramel
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Menu O GASPI & ALTERNATIF

Vendredi

Carottes râpées
Gratin de **courgettes label HVE de Saint Prim**
aux **ravioles IGP de Saint Jean**
Petit suisse aux fruits
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

**Nouveau
PARTENAIRE
Isérois**

**ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX**

*Producteur de
yaourts au
lait entier
pasteurisé*



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



GAEC de la Belle Etoile
Benoît, Béranger et Alexandre Marouby
à **Theys dans l'Isère.**

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

