

Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Lundi

Salade de Coleslaw
Calamars à la romaine
Riz niçois
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille
Ananas au sirop
Alternatif : Beignets de fromage

Menu ALTERNATIF

Mardi

Salade de lentilles
Omelette aux oeufs frais
Epinards en béchamel **au lait d'Isère**
Buchette
Compote à la banane

Les DEVINETTES de Guilette
J'ai 9 enfants et 7 pommes.
Que faire pour partager les
pommes en parts égales
entre les 9 enfants ?

De la compote

Menu 100% SAISON

Jeudi

Salade de perles légumières
Saucisse **de chez Carrel** sauce aux herbes
Chou-fleur persillé
Tomme de **la fruitière de Domessin à Panissage**
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Betteraves en vinaigrette
Gratin de **pommes de terre label HVE de la Bièvre**
façon parmentier au boeuf haché de notre région
Fromage blanc
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Gratin de pommes de terre au fromage

Menu
100 %
SAISON

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
lait, crème,
fromages, beurre
et yaourts.

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 »)



Laiterie du Mont Aiguille
Florence et Franck Morize
à Clelles dans l'Isère.

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

