

Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Lundi

Macédoine de légumes
Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel
Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre
Fromage blanc
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay
Poisson label MSC
Epinards au lait du GAEC de Quincieu
Bleu doux d'Auvergne
Compote
Alternatif : Oeufs durs



Les DEVINETTES de Guillette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dés qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je ?

Une allumette.

Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie
Filet de poule française sauce à l'estragon
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Nugget's de blé

Menu 100% Lumières & ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate
Riz
Cervelle des Canuts
Cake à la praline de l'Étape Gourmande
Pain au maïs de l'Étape Gourmande

Menu
100 %
Lumières



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
pain, viennoiseries,
pâtisseries salées ou
sucrées, snacking,
plat du jour.

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 »)



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

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

