

# Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023

Lundi

Betteraves  
Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille  
**Crozets BIO** d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive  
**Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait**  
**Kiwi label HVE de chez Savajols (26)**  
*Alternatif : Pavé végétal*

## Menu 0 GASPI et **ALTERNATIF**

Mardi

Carottes râpées  
Chili sin carné  
Riz  
Fromage blanc  
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart



## Les DEVINETTES de Guillette

Je commence pas la lettre «e», je  
termine par la lettre «e» et je ne  
contiens qu'une seule lettre.  
Qui suis-je ?

*Indice : tu en as besoin pour envoyer  
ta lettre au père-noël.*

Jeudi

Taboulé  
Boulettes de **bœuf régional** au jus  
Brocolis à la crème  
Yaourt aux fruits  
Compote  
*Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles*

## Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard  
Emincé de dinde **française** aux d'épices  
Pommes Forestines  
Rochers coco de la **Biscuiterie Louvat**  
Clémentine & papillotes  
*Pain Noir de l'Étape Gourmande*  
*Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices*

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 »)



## Menu 100 % Noël

Bonnes Vacances  
et soyez sages !



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Fabricant de  
meringues, biscuits  
et chocolats.



**Biscuiterie Louvat**  
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

