



# Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024

Menu 100% **ALTERNATIF & BIO**

**Carottes râpées BIO** de la Drôme  
**Pennes BIO**  
**Sauce lentilles corail BIO**  
**Petit suisse nature BIO**  
**Cake pépites chocolat BIO** Gourmand

Lundi

**Salade verte label HVE** de Jarcieu  
**Rougail saucisse français**  
**Riz**  
**Yaourt nature**  
**Compote de pommes HVE la ferme des Cerises (38)**  
*Alternatif : Rougail aux haricots rouges*

Mardi

Mercredi



## joli 1er mai

**Salade de perles légumières**  
**Steak haché de notre région**  
**Chou-fleur en béchamel**  
**Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaguille.**  
**Orange**  
*Alternatif : Pavé végétal*

Jeudi

**Taboulé**  
**Sauté de poulet français à la moutarde**  
**Beignets de légumes**  
**Fromage blanc de chez Gérentes**  
**Mousse au chocolat**  
*Alternatif : Lentilles à la dijonnaise*

Vendredi



Ces menus sont validés par Mylène Peynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou Italie sous réserve d'approvisionnement.  
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, miel, noix.



## Sébastien PATEL à PARNANS dans la Drôme.

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



# Menu 100 % Bio

## ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Producteur de légumes de saison  
**BIO** : tomates, courgettes, pastèques, poivrons, aubergines, carottes, haricots



# Menus thème 100 % du 6 au 12 mai 2024

Lundi

**Salade verte label HVE** de notre région  
**Saucisse du Nord Isère**  
**Ecrasé de pommes de terre HVE d'Ardèche**  
**Yaourt nature de chez Collet**  
**Flan à la vanille**  
*Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes*

Mardi

**Salade de lentilles & ciboulette**  
**Daube à la Provençale de notre région**  
**Brocolis à la crème**  
**Bournette du Vercors**  
**Pomme label HVE de l'Isère**  
*Alternatif : Omelette*



«Quand j'ai deux S on peut me manger quand on en retire un, on ne peut pas.»



Ces menus sont validés par Mylène Peynaud 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 coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, miel, noix.

# ???

## Un INDICE, voici mon lieu de VIE. As-tu trouvé la devinette ?



# Devinette du moi de MAI

## AIDE nos chefs à ne pas perdre la boule !

