

# Menu des Couleurs

du 3 au 9 février 2025



## Menu Chandeleur

Betteraves  
Crêpe bretonne garnie avec du Poulet français, de la béchamel & des champignons  
Fromage râpé  
Orange  
Alternatif : Crêpe béchamel, fromage, champignons

Salade d'endives  
Blanquette de poisson label MSC  
Semoule  
Fromage blanc de chez Gérentes (43)  
Mousse au chocolat  
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

## Menu Alternatif

**Carottes HVE** (38) râpées  
**Croziflette BIO**  
Traditionnelle  
Petit suisse nature  
**Pomme BIO de la Vallée du Rhône** (38)  
Alternatif : Croziflette végétale

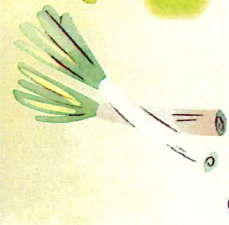
Taboulé  
Oeufs brouillés  
Epinards en béchamel  
Coulommiers  
Cake au pépites chocolat Gourmand (38)



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud 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 contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



GUIL AUD  
Traiteur



# Menu des Couleurs

du 10 au 16 février 2025



Macédoine  
Moules au curry  
Pennes  
Tomme du Châtellard (38)  
Kiwi HVE de la Drôme (24)  
Alternatif : Pennes sauce aux lentilles corail

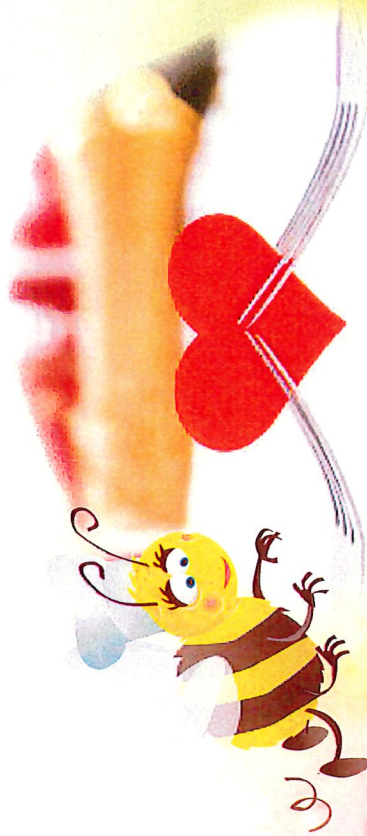
Salade de coeur de blé à la Provençale  
Saucisse au fromage de Savoie (38)  
Haricots verts  
Fromage blanc nature  
Purée de Pommes HVE de la ferme des cerises (38)  
Alternatif : Omelette

## Menu Alternatif

**Coeur Rose**  
Une histoire à 2, c'est toujours une petite  
**Salade de betteraves**  
Épicée comme le **Chili sin carne**  
car je t'aime plus que le **Riz** et les petits pois. (42)  
Avec la douceur du **Yaourt à la framboise** (42)  
Pour ma petite **Meringue Rose** (38) craquante !  
**mande** (38)



Salade Verte  
Bœuf de chez Carrel (38) façon Stroganov  
**Carottes BIO** braisées de la Drôme (26)  
**Saint Marcellin IGP** (38)  
**Cake BIO** nature de l'Étape Gourmande (38)  
Alternatif : Feuilleté au fromage



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud 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 contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



GUIL AUD  
Traiteur