



GUILLAUD Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MENUS du 3 au 9 novembre 2025

LUNDI Menu Coriandre Alternatif

Macédoine & persil Couscous végétal aux pois chiches Semoule Bleu doux de l'Auvergne (43) Poire label HVE de la Valloire (26)

MARDI

Menu Brocoli d'antan Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette Nugget's de blé & sauce fromagère du Chef Brocolis en persilade
Fromage blanc aux fruits
Pomme label HVE de la Coccinelle (38)



Brocoli une invention racines italiennes



JEUDI

Salade vénitienne coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil Filet de **poisson MSC** meunière Epinards en béchamel Yaourt nature de chez Collet (42) Miel de Thodure (38)

Alternatif: Omelette

VENDREDI Menu de nos Montagnes

Salade verte de Gières (38) Tartiflette aux pommes de terre BIO de Thodure (38) Meule de Savoie de la coop de Yenne (73) Cake à la myrtille de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif: Tartiflette végétale

Ces menus sont validés par notre service diététique 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, geur, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coujeus, céler, moutarde, graines de sésame, alnydride





Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques GUILLAUD MENUS du 10 au 16 novembre 2025

LUNDI Menu Alternatif

Betteraves Mini-quenelles (69) sauce tomate
& herbes de Provence BIO de Lapeyrouse-Mornay (26) Riz aux petits légumes Fromage blanc de l'Auvergne (43) Flan au caramel



Carotte 5000 ans etcultivée en **Europe** depuis le 18 ° siècle.

JEUDI Menu Italien

Salade d'endives de St-Hilaire-de-la-Côte (38) Lasagnes à la bolognaise égréné de boeuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ Fromage Italien Pain à la tomate de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Lasagnes de légumes

VENDREDI

Salade de chou kouki Jambon braisé français à la moutarde Carottes BIO de Sébastien Patelle (26) au jus Brique de l'Auvergne (43) Cake à la poire de l'Etape Gourmande (38)

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Ces menus sont validés par notre service diététique 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, sulfittes, lupin, moliusque.