



# Menus

Du 10 au 16 mai 2021

Du 17 au 23 mai 2021



Lundi

Salade Napoli  
Filet de Colin Pané  
Epinards au lait de Quincieu (38)  
Yaourt Nature  
Pomme

## MENU ALTERNATIF

Macédoine de Légumes  
Cuenelles **BIO** aux légumes (26)  
sauce blanche & Riz  
Petit Suisse Nature  
Pomme



Mardi

Melon  
Sauté de Poulet à la Provençale  
Coquillettes & râpé  
Tomme de Domessin (38)  
Cake au Chocolat du Chef

Pizza au Fromage  
Steak haché d' Auvergne   
Beignets de Courgettes  
Carré du Trièves (38)  
Crêpe au Chocolat

Jeudi

## ASCENSION

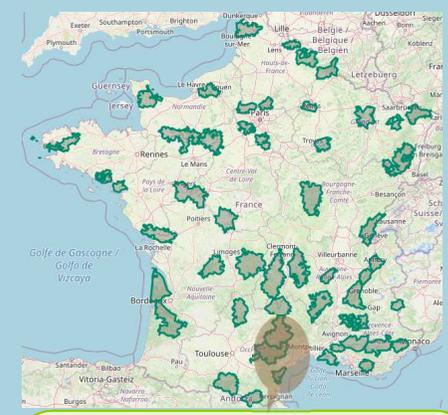


Salade Verte  
Filet de Colin sauce à l'oseille  
Frio de Céréales  
Tomme du Châtelard (38)  
Banane

## MENU DU LANGUEDOC

Melon  
Cassoulet  
& saucisse d'Isère  
Bleu de Causses  
Fraises de chez Armanet (38)

Vendredi



### PARCS NATURELS REGIONAUX DU LANGUEDOC

- des Causses du Quercy
- du Haut Languedoc
- de la Narbonnaise en Méditerranée



**Le Cassoulet** est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.

**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.  
**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**  
**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**  
**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
 « Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menus

Du 24 au 30 mai 2021

Du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi

**Pentecôte**



Melon  
Sauté de Poulet à la Provençale  
Riz Pilaf  
**Tomme de Yenne (38)**  
Crème à la Vanille

**MENU ALTERNATIF**

**MENU ALTERNATIF**

Mardi

Radis & Beurre  
Omelette  
Epinards **au lait de Quicieu (38)**  
Carré de l'Est  
Compote de Pomme



Betteraves  
Lasagnes  
de Légumes  
**Yaourt BIO du Léoncel (26)**  
Brugnon



**MENU AMERICAIN**

**MENU AUTOUR DE PARIS**

Jeudi

Salade Coleslaw  
Nugget's de Poulet  
Potatoes & Ketchup  
Crème Anglaise  
**Brownies du Chef**

Salade de Lentilles  
Sauté de Porc à la Moutarde  
Champignons de Paris à la crème  
Crottin de Chèvre  
Fraises (38) à la Chantilly

Vendredi



Œufs de Margès (26)

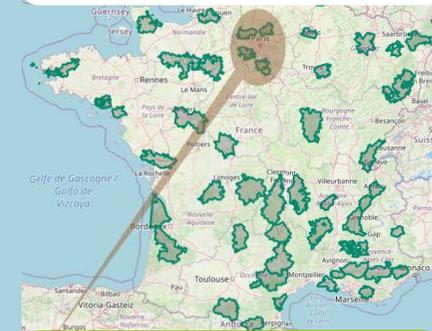
Salade Vénitienne  
Poisson à la Tomate  
Flan de Courgettes **au lait (38)**  
Coulommiers  
**Fraises de chez Luc Armanet (38)**

Pastèque  
**Sauté de Bœuf du Nord Isère**  
Gratin Dauphinois **au lait d'Isère**  
Fromage Blanc  
**Cake aux Fruits (38)**

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.  
**Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron**  
**Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.**  
**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

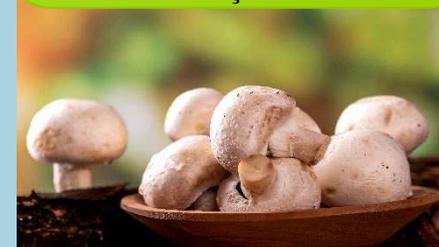


La Crème Chantilly est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.



**PARCS NATURELS REGIONAUX AUTOUR DE PARIS**

- du Gatinais Français
- de la Haute Vallée de la Chevreuse
- de l'Oise
- du Vexin Français



Le champignon de Paris est un champignon de couche qui doit être épluché. Peu calorique, il est riche en fibres, vitamines, minéraux.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menus

Lundi

Du 7 au 13 juin 2021

## MENU FROID ET ALTERNATIF

Légumes à la Croque sauce aux Herbes  
 Pizza au Comté & au **Beaufort**  
 Taboulé  
**Bleu du Vercors**  
 Melon



Mardi

Macédoine de légumes  
**Saucisse de chez Carrel (38)**  
 Lentilles au jus  
**Tomme des Monts d'Auvergne**  
 Brugnon

Jeudi

Salade Verte & Féta  
 Filet de Colin aux Herbes  
 Poêlée de Ratatouille  
 Yaourt nature  
**Cerises de la Vallée du Rhône**

Vendredi

**MENU BIO**  
 Salade de Tomates **BIO** de Jarcieu  
 Daube de Bœuf **BIO**  
 Coquillettes **BIO**  
**Carré du Trièves BIO**  
 Gâteau nature **BIO** du Chef

Du 14 au 20 juin 2021

Salade Piémontaise  
 Filet de Poulet au jus  
 Carottes persillées  
 Yaourt nature  
**Cerises de la Drôme**

## MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre  
 Couscous au Trio de céréales  
 & **Boulettes végétales BIO**  
**Bournette du Vercors**  
 Compote de Poires



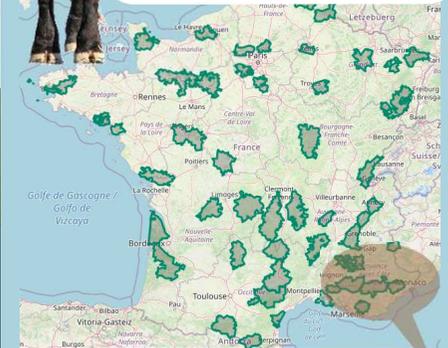
Salade Vénitienne  
 Filet de Poisson  
 Epinards au lait de Quicieu  
**Fromage Blanc de chez Gérentes**  
**Fraises de la Vallée du Rhône**

## MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Salade de Blé à la Provençale  
 Gardiane de Taureau  
 Ratatouille  
 Buchette de chèvre  
 Gâteau à la Châtaigne du Chef



Je suis le Roi de la Camargue.  
 Mon troupeau s'appelle une Manade



## PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume –de Corse



La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.

**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

**Menu Alternatif** : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menus

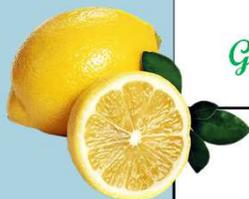


Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Du 21 au 27 juin 2021

## MENU MUSICAL

Farandole de Jeunes pousses  
Sauté de Porc alto aux abricots  
Tagliatelles (26) musicales  
Yaourt aux notes fruitées (42)  
Tarte Estivale

## MENU FRAIS ET ALTERNATIF

Melon  
Tarte aux légumes du soleil  
Salade de Céréales  
Tomme de Yenne (38)  
Cerises de la Vallée du Rhône

Pastèque  
Filet de Colin aux Agrumes  
Riz à l'Ananas  
Petit Suisse aux fruits  
Gâteau au citron **BIO** du Chef

Salade de Pâtes de l'Été  
Sauté de Bœuf  
Flan de courgettes aux ravioles (26)  
Saint Marcellin  
Fraises de la Vallée du Rhône

Du 28 juin 4 juillet 2021

## MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles  
Raviolis Pesto & Mozzarella (26)  
à la sauce tomate  
Yaourt nature de chez Collet (42)  
Abricots de la Vallée du Rhône

Crêpe au Fromage  
Sauté de poulet au thym  
Ratatouille  
Tomme des Monts d'Auvergne  
Gâteau au yaourt du Chef

## MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

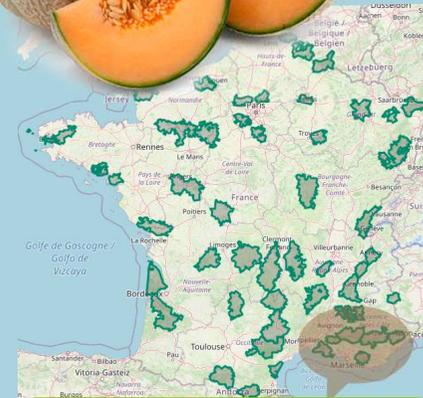
Pissaladière  
Bouillabaisse de Poisson  
& Pommes de terre  
Fromage Blanc  
Melon de Cavaillon

Carottes râpées  
Tomate Farcie  
Riz Créole  
Tomme de Domessin (38)  
Pêche de la Vallée du Rhône

**LEXIQUE:** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.  
**Menu Alternatif:** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



### PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

- des Baronnies Provençales
- du Lubéron – des Alpilles
- de la Camargue – du Queyras
- des Préalpes azur – du Verdon
- de la Sainte Baume



La Bouillabaisse est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.

# Menus du 5 au 6 juillet 2021

# C'EST LES VACANCES!



## MENUS ALTERNATIFS

Lundi

*Pastèque*  
*Quenelles **BIO** à l'Armoricaine*  
*Flan de courgettes & **Ravioles***  
*Buchette*  
 *Crème au chocolat*

Mardi

*Tomates Cerises & Radis*  
*Pizza au Fromage*  
 *Chips*  
*Yaourt à boire*  
*Abricot de la Vallée du Rhône*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 10 au 16 mai 2021



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Salade Napoléon*

*Pavé végétal*

*Epinards au lait de Quincieu*

*Yaourt Nature*

*Pomme*

*Melon*

*Emincés végétal à la sauce  
tomate*

*Coquille & râpé*

*Tomme de Domessin*

*Cake au chocolat*

*Salade de Pommes de terre*

*Saucisse végétale*

*Gratin de Chou fleur*

*Petit suisse aux fruits*

*Compote de Pomme*

**ASCENSION**

*Gratin Dauphinois*

*aux Cèpes*

*Fromage blanc nature*

*Entremet des Îles*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

*Salade de Haricots verts*

*Lasagnes*

*de Légumes*

*Camembert*

*Orange*

*Salade verte*

*Gnocchis*

*sauce safranée*

*Fromage*

*Pruneaux au sirop*

*Salade verte*

*Crêpe aux champignons*

*Pommes de terre salardaises*

*Fromage*

*Chou à la Crème*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 17 au 23 mai 2021



## Lundi

Macédoine de Légumes

**Quenelles BIO** aux légumes

sauce blanche & Riz

Petit suisse nature

Pomme

## Mardi

Pizza au fromage

Boulettes végétales

Beignets de courgettes

**Carré du Frièves**

Crêpe au chocolat

## Mercredi

Carottes râpées

Œufs durs

Chou-fleur béchamel

Yaourt

Crème à la vanille

## Jeudi

Salade Verte

Pavé végétal à l'oseille

Trio de céréales

**Tomme du Châtelard**

Banane

## Vendredi

### MENU DU LANGUEDOC

Melon

Cassoulet

végétal

Bleu de Causses

**Fraises de chez Armanet**

## Samedi

Betteraves

Paëlla

végétale

Fromage

Salade de Fruit

## Dimanche

Fond artichaut et macédoine  
vinaigrette

**Quenelles** aux olives

Pommes Rösties

Fromage

**Crème à la Chartreuse**



Le Cassoulet est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 24 au 30 mai 2021

Lundi

PENTECÔTE

Salade de pâtes

Pavé végétal

Poêlée de légumes d'Antan

Saint Agur

Eclair au café

Mardi

Radis & beurre

Omelette

Epinards au lait de Quincieu

Carré de l'Est

Compote de Pomme

Mercredi

Crêpe au Fromage

Emincé végétal à la dijonnaise

Petits pois aux oignons

Petit suisse aux fruits

Pomme

Jeudi

MENU AMERICAIN

Salade Coleslaw

Beignet de camembert

Potatoes & Ketchup

Crème Anglaise

Brownies du Chef

Vendredi

Salade Vénitienne

Flan de courgettes

& Ravioles

Coulommiers

Fraises de chez Armanet  
(38)

Samedi

Tarte à l'Oignon

Boulettes végétales  
basquaise

Riz

Fromage blanc à la Vanille

Fruit

Dimanche

Asperges

Œuf dur sauce aux câpres

Pommes Duchesse & tomates  
provençales

Faiselle

Entremet à la Pêche



Œufs de  
Margès  
(26)



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 31 mai au 6 juin 2021

*Lundi*

Melon  
Emincé végétal  
Riz Pilaf  
Tomme de Yenne  
Crème à la Vanille

*Mardi*

Betteraves  
Lasagnes  
de Légumes  
Yaourt **BIO** du Léoncel  
Brugnon

*Mercredi*

Carottes râpées  
Pavé végétal au citron  
Haricots verts  
Mini cabrette  
Donut's

*Jeudi*

**MENU AUTOUR DE PARIS**

Salade de Lentilles  
Risotto  
aux champignons & crème  
Crottin de Chèvre pasteurisé  
Fraises (38) à la Chantilly

*Vendredi*

Pastèque  
Boulettes végétales  
Gratin Dauphinois au lait  
(38)  
Fromage Blanc  
Cake aux Fruits

*Samedi*

Salade Pommes de terre  
Rosa  
Flan de Brocolis  
& Ravioles  
Petit suisse sucré  
Fruit

*Dimanche*

Salade Farfalles & tapenade  
Omelette  
Jeunes carottes sautées  
Fromage Blanc  
Feuilletine au Chocolat



**La Crème Chantilly**  
est une spécialité de l'Oise à base de  
crème fouettée.



**Le champignon de Paris** est un  
champignon de couche qui doit être  
épluché. Peu calorique, il est riche en  
fibres, vitamines, minéraux.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 7 au 13 juin 2021

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

**REPAS FROID**

*Légumes & sauce aux herbes*

*Pizza Comté & Beaufort*

*Taboulé*

*Bleu du Vercors*

*Melon*

*Macédoine de Légumes*

*Saucisse végétale*

*Lentilles au jus*

*Tomme des Monts  
d'Auvergne*

*Brugnon*

*Pommes de terre Mimosa*

*Pavé Fromager*

*Blettes à la Provençale*

*Petit suisse nature*

*Salade de fruits*

*Salade Verte & Féta*

*Crêpe au fromage*

*Poêlée de ratatouille*

*Yaourt nature*

*Cerises de la vallée du  
Rhône*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

**MENU BIO**

*Salade de tomates **BIO***

*Boulettes végétales **BIO***

*Coquillettes **BIO***

*Carré du Trièves **BIO***

*Gâteau nature **BIO** du Chef*

*Salade Marco Polo*

*Pavé végétal*

*& ses légumes tajine*

*Fromage*

*Fruit*

*Asperges en vinaigrette*

*Emincé végétal sauce  
barbecue*

*Polente*

*Fromage*

*Crème à la Vanille*

*Bon  
appétit*

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 14 au 20 juin 2021



*Lundi*

*Salade Piémontaise*  
*Crêpe au fromage*  
*Carottes persillées*  
*Yaourt Nature*  
*Cerises de la Drôme*

*Mardi*

*Radis & Beurre*  
*Couscous au Trio de céréales*  
*Légumes & Boulettes végétales BIO*  
*Bournette du Vercors*  
*Compote de Poires*

*Mercredi*

*Salade de Haricots verts*  
*Lasagnes de Légumes*  
*Camembert*  
*Pêche de la Vallée du Rhône*

*Jeudi*

*Salade Vénitienne*  
*Œuf dur*  
*Epinards au lait de Quincieu*  
*Fromage Blanc de Gérentes*  
*Fraises de la Vallée du Rhône*

*Vendredi*

**MENU DU SUD EST DE LA FRANCE**

*Salade de Blé à la Provençale*  
*Emincé végétal façon gardiane*  
*Ratatouille*  
*Buchette de chèvre*  
*Gâteau à la Châtaigne*

*Samedi*

*Salade verte*  
*Gratin de*  
*Crozets au Reblochon*  
*Fromage*  
*Pêche & crème anglaise*

*Dimanche*

*Terrine de Légumes*  
*Poêlée de lentilles*  
*Fenouil & Tomate Provençale*  
*Roquefort*  
*Tarte aux Fruits*



La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 21 au 27 juin 2021



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

**MENU MUSICAL**

**REPAS FROID**

*Farandole de Jeunes Pousses*

*Melon*

*Concombre Tzaziki*

*Pastèque*

*Boulettes végétales aux  
abricots*

*Tarte aux Légumes du Soleil*

*Friand au Fromage*

*Egrené végétal sauce  
agrumes*

*Tagliatelles musicales (26)*

*Salade de Céréales*

*Haricots verts au citron*

*Riz à l'ananas*

*Yaourt aux notes fruitées  
(42)*

*Tomme de Yenne (38)*

*Fromage blanc nature*

*Petit suisse aux fruits*



*Tarte Estivale*

*Cerises (38)*

*Pêche (38)*

*Gâteau au citron BIO*

Vendredi



Samedi



Dimanche

*Salade de pâtes estivale*

*Terrine de légumes*

*Artichaut en vinaigrette*

*Pavé végétal*

*Pavé de Polente aux olives*

*Saucisse végétale aux  
oignons*

*Flan de courgettes aux  
ravioles (26)*

*Fian de Légumes*

*Pommes de terre nouvelles*

*Saint Marcellin*

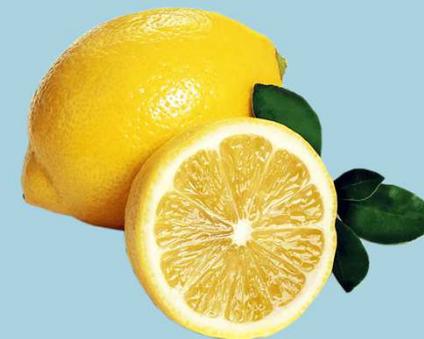
*Fromage*

*Fromage*

*Fraises de la Vallée du  
Rhône*

*Fruit*

*Crème au Grand Marnier*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 28 juin au 4 juillet 2021

*Lundi*

*Salade de Lentilles*  
*Raviolis Pesto Mozza (26)*  
*à la sauce tomate*  
*Yaourt nature (42)*  
*Abricot (38)*

*Mardi*

*Crêpe au Fromage*  
*Saucisse végétale*  
*Ratatouille*  
*Tomme d'Auvergne*  
*Gâteau au Yaourt*

*Mercredi*

*Radis & Beurre*  
*Emincés végétal sauce tomate*  
*Gratin de Macaronis*  
*Faisselle des Essarts*  
*Compote*

*Jeudi*

**MENU DU SUD EST DE LA FRANCE**

*Pissaladière*  
*Bouillabaisse végétale*  
*& Pommes de terre*  
*Fromage Blanc*  
*Melon de Cavailon*

*Vendredi*

*Carottes râpées*  
*Tomate farcie végétale*  
*Riz Créole*  
*Tomme de Domessin*  
*Pêche (38)*

*Samedi*

*Œuf & Mayonnaise*  
*Friand au Fromage*  
*Haricots verts*  
*Fromage*  
*Fruit*

*Dimanche*

*Salade de tomates*  
*Quenelles sauce crème*  
*Purée de pommes de terre*  
*Faisselle*  
*Tartelette aux fraises*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

# Menu ALTERNATIF Déjeuner du 5 au 11 juillet 2021



## Lundi

*Pastèque*  
*Quenelles BIO sauce tomate*  
*Flan courgettes & Ravioles*  
*Buchette*  
*Crème au chocolat*

## Mardi

*Tomates cerises & radis*  
*Pizza au fromage*  
*Haricots verts*  
*Yaourt à boire*  
*Abricot (Vallée du Rhône)*

## Mercredi

*Salade Tomate Mozzarella*  
*Saucisse végétale*  
*Purée de pommes de terre*  
*Fromage Blanc nature*  
*Ile Flottante*

## Jeudi

*Taboulé*  
*Œuf dur*  
*Epinards au lait de Quicieu*  
*Bûche du Pilat*  
*Pêche*

## Vendredi

*Melon*  
*Emincé végétal*  
*Pommes noisettes*  
*Petit suisse aux fruits*  
*Compote de pommes*

## Samedi

*Salade verte*  
*Mini quenelles au curry*  
*Riz*  
*Fromage*  
*Compote Pomme fraise*

## Dimanche

*Concombre en vinaigrette*  
*Omelette*  
*Pavé de polente & tomate*  
*Faisselle*  
*Crème à la pistache*



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) 

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



# La Gazette de Guillette

N° 15 MAI-JUIN 2021

## MENUS

Menu PLAISIR le 27 mai avec le Menu AMÉRICAIN.



Menu PLANETE le 11 juin avec le Menu BIO



La FÊTE des FRUITS & LEGUMES FRAIS du 21 au 27 juin



Après le Foodtruck, l'Icetruck, voici le NEWTRUCK afin de vous proposer toujours plus d'ANIMATIONS ...



NEW TRUCK

## THEME DE L'ANNÉE PROCHAINE

« VOS MENUS A L'HONNEUR ! »



*A vos crayons !*  
*Envoyez nous votre Menu Préféré avant le 5 juillet 2021.*  
*Il doit respecter ces 4 critères :*

- L'Équilibre alimentaire
- La Saisonnalité
- Le Plaisir
- 0 Gaspillage

« 1 seul menu par site à adresser par le ou la responsable de la Restauration. Concours ouvert aux enfants et aux adultes. »

N'oubliez pas de mettre une **petite annotation sur votre commune**, pour faire partager votre patrimoine à tous nos convives !

**Votre Menu peut-être sélectionné et diffusé !**

✉ [gm.restauration1@orange.fr](mailto:gm.restauration1@orange.fr)

## REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

Michel DEROUX créé l'OEUF DES COLLINES en 1973 à Margès (26). En 1993 ses fils Philippe et Dominique prennent la suite.

Ils travaillent avec des éleveurs locaux pour les œufs plein air et BIO. C'est la dernière casserie d'œuf de notre région qui permet de produire l'œuf liquide pasteurisé que vous dégustez dans vos flans de légumes.

### L'OEUF DES COLLINES

VOTRE SPÉCIALISTE DE L'OEUF COQUILLE ET LIQUIDE PASTEURISÉ



Les poules sont nées en France et sont nourries avec des céréales Françaises (blé, maïs, soja).

L'entreprise privilégie les fournisseurs locaux et 90% de sa clientèle est régionale. Elle a investi dans des panneaux solaires afin de réduire son empreinte carbone.



GUILLAUD TRAITEUR - [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) - Tél : 04-74-20-32-78





# UNE QUESTION POUR GUILLETTE



« Dis Guillette, qu'est-ce qu'une espèce endémique ? »

C'est une espèce qui n'existe que dans une zone géographique délimitée à l'état spontané (sans que l'homme n'en soit la cause).

## NOUVELLES RECETTES

### Le Cassoulet

Haricots blancs tomatés cuisinés à la graisse de canard avec des oignons et des carottes. Le tout garni d'une saucisse de Toulouse et de saucisson à l'ail.



### La Bouillabaisse

Soupe de colin et de moules à la bisque de Homard, fumet d'écrevisse, ail, tomate & paprika.



### Le Gâteau à la Châtaigne

Traditionnel gâteau au yaourt et à la crème de marrons.



## DECOUVERTE DE REGIONS CULINAIRES

### Mardi 4 Mai

Les PYRENNES avec les Parcs :

- **des Pyrénées Ariégeoises:** Réunit les plus hauts sommets des frontières d'Andorre et d'Espagne. Il abrite de nombreuses espèces endémiques.
- **des Pyrénées Catalanes :** territoire montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



### Vendredi 21 mai

Le LANGUEDOC avec les parcs :

- **des Causses du Quercy:** Territoire de pierres et grottes sur les rives de la Dordogne.
- **du Haut Languedoc :** terre de rencontre des 2 midis aux plaines viticoles.
- **de la Narbonnaise en méditerranée** entre mer et garrigues.

### Jeudi 3 juin

Autour de PARIS avec les parcs :

- **du Gatinais Français:** pays du grès et des milles clairières.
- **de la Haute vallée de la chevreuse:** antique forêt d'Yveline peuplée dès la préhistoire.
- **de l'Oise :** poumon vert des Capétiens et des Mérovingiens.
- **du Vexin Français :** composé de terre et d'eau, poissons et étangs.



### Vendredi 18 juin et Jeudi 1er juillet

La SUD EST DE LA FRANCE avec les parcs :

- des Baronnies Provençales, du Lubéron, des Alpilles, de la Camargue, du Queyras, des Préalpes Azur, du Verdon, de la Sainte Baume, et de Corse : bercés par des influences montagnardes, steppiques et méditerranéennes. Hydratés par des résurgences, rivières et lacs. Axe de migration des oiseaux du Nord.

