

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



Lundi

Salade Napoli
Pavé végétal
Epinards au lait de Quincieu
Pomme

Mardi

Melon
Emincés végétal à la sauce
tomate
Coquillettes & râpé
Cake au chocolat

Mercredi

Salade de Pommes de terre
Saucisse végétale
Gratin de Chou fleur
Compote de Pomme

Jeudi

ASCENSION

Gratin Dauphinois
aux Cèpes
Fromage blanc nature
Entremet des Iles

Vendredi

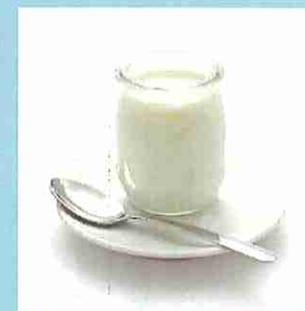
Salade de Haricots verts
Lasagnes
de Légumes
Orange

Samedi

Gnocchis
sauce safranée
Fromage
Pruneaux au sirop

Dimanche

Salade verte
Crêpe aux champignons
Pommes de terre salardaises
Chou à la Crème



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. 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

Mardi

Boulettes végétales
Beignets de courgettes
Carré du Trièves
Crêpe au chocolat

Mercredi

Carottes râpées
Œufs durs
Chou-fleur en béchamel
Crème à la vanille

Jeudi

Pavé végétal à l'oseille
Trio de céréales
Tomme du Châtelard
Banane

Vendredi

MENU DU LANGUEDOC

Melon
Cassoulet
végétal
Fraises de chez Armanet

Samedi

Paëlla
végétale
Fromage
Salade de Fruit

Dimanche

Fond artichaut et macédoine
vinaigrette
Quenelles aux olives
Pommes Röstis
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 

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 24 au 30 mai 2021

Lundi

PENTECÔTE

Salade de pâtes

Pavé végétal

Poêlée de légumes d'Antan

Eclair au café

Mardi

Omelette

Epinards au lait de Quincieu

Cavié de l'Est

Compote de Pomme

Mercredi

Emincé végétal à la dijonnaise

Petits pois aux oignons

Petit suisse aux fruits

Pomme

Jeudi

MENU AMERICAIN

Salade Coleslaw

Beignet de camembert

Potatoes & Ketchup

Brownies du Chef

Vendredi

Salade Vénitienne

Flan de courgettes

& ravioles

Fraises de chez Armanet
(38)

Samedi

Tarte à l'Oignon

Boulettes végétales
basquaise

Riz

Fruit

Dimanche

Asperges

Oeuf dur sauce aux câpres

Pommes Duchesse & tomates
provençales

Entremet à la Pêche



Eufs de
Margès
(26)



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. 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, Soia, 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
Crème à la Vanille

Mardi

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

Mercredi

Carottes râpées
Pavé végétal au citron
Haricots verts
Donut's

Jeudi

MENU AUTOUR DE PARIS

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

Vendredi

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

Samedi

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

Dimanche

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 

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 7 au 13 juin 2021

Lundi

REPAS FROID

*Légumes & sauce aux
herbes*

Pizza Comté & Beaufort

Taboulé

Bleu du Vercors

Melon

Mardi

Saucisse végétale

Lentilles au jus

*Tomme des Monts
d'Auvergne*

Brugnon

Mercredi

Pavé Fromager

Blettes à la Provençale

Petit suisse nature

Salade de fruits

Jeudi

Salade Verte & Féta

Crêpe au fromage

Poêlée de ratatouille

*Cerises de la vallée du
Rhône*

Vendredi

MENU BIO

Salade de tomates **BIO**

Boulettes végétales **BIO**

Coquillettes **BIO**

Gâteau nature **BIO du Chef**

Samedi

Salade Marco Polo

Pavé végétal

& ses légumes tajine

Fromage

Dimanche

Asperges en vinaigrette

*Emincé végétal sauce
barbecue*

Polente

Fromage

*Bon
appétit*

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. 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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

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



Lundi

Crêpe au fromage
Carottes persillées
Yaourt Nature
Cerises de la Drôme

Mardi

Couscous au Trio de céréales
Légumes & Boulettes
végétales **BIO**
Bourquette du Vercors
Compote de Poires

Mercredi

Lasagnes
de Légumes
Camembert
Pêche de la Vallée du Rhône

Jeudi

Salade Vénitienne
Œuf dur
Epinards au lait de Quincieu
Fraises de la Vallée du Rhône

Vendredi

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Salade de Blé à la
Provençale
Égrené végétal façon
gardiane
Ratatouille
Gâteau à la Châtaigne

Samedi

Salade verte
Gratin de
Crozets au Reblochon
Pêche & crème anglaise

Dimanche

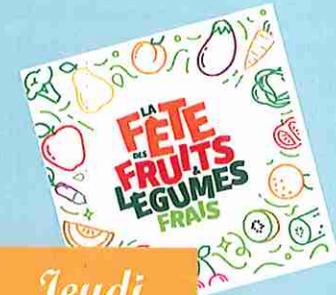
Poêlée de lentilles
Fenouil & Tomate
Provençale
Roquefort
Tarte aux Fruits



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 

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 21 au 27 juin 2021



Lundi

MENU MUSICAL

*Farandole de Jeunes
Pousses*

*Boulettes végétales aux
abricots*

Tagliatelles musicales (26)

*Yaourt aux notes fruitées
(42)*



Mardi

REPAS FROID

Tarte aux Légumes du Soleil

Salade de Céréales

Tomme de Yenne (38)

Cerises de la vallée du Rhône

Mercredi



Concombre Tsaziki

Friand au Fromage

Haricots verts au citron

Pêche (38)

Jeudi

Pastèque

*Egrené végétal sauce
agrumes*

Riz à l'ananas

*Gâteau au citron **BIO***

Vendredi



Pavé végétal

*Flan de courgettes aux
ravioles (26)*

Saint Marcellin

*Fraises de la Vallée du
Rhône*

Samedi



Pavé de Polente aux olives

Tian de Légumes

Fromage

Fruit

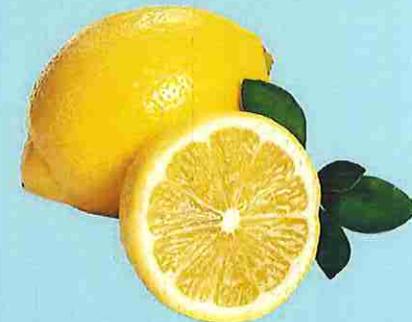
Dimanche

Artichaut en vinaigrette

*Saucisse végétale aux
oignons*

Pommes de terre nouvelles

Crème au Grand Marnier



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com



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

Lundi

Salade de Lentilles
Raviolis Pesto Mozza (26)
à la sauce tomate
Abricot (38)

Mardi

Saucisse végétale
Ratatouille
Tomme d'Auvergne
Gâteau au Yaourt

Mercredi

Radis & Beurre
Emincés végétal sauce tomate
Gratin de Macaronis
Compote

Jeudi

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

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

Vendredi

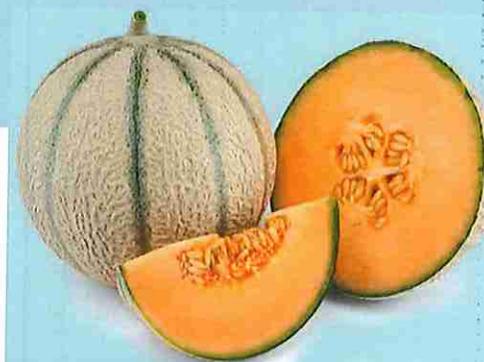
Carottes râpées
Tomate farcie végétale
Riz Créole
Pêche (38)

Samedi

Oeuf & Mayonnaise
Friand au Fromage
Haricots verts
Fruit

Dimanche

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



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. 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, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.