GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 10 au 16 juin 2024

Semaine des Fruits et légumes Frais

Lundi

Menu ALTERNATIF

Réalise ton Buddha Bowl avec :

- ✓ Tomates & concombres
- ✓ Boulettes tomates mozzarella
- ✓ **Riz BIO** aux champignons
- ✓ Dés d'emmental
- ✓ Pastèque

Mardi

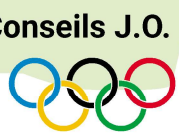
Menu 100 % FRAÎCHEUR

Carottes label HVE de l'Isère à croquer
Jambon blanc **français**
Salade de pâtes aux petits légumes
Fromage à tartiner **de l'Ardèche**
Cerises label HVE de l'Isère
Pain à la tomate de l'Etape Gourmande
Alternatif : Oeufs durs

Trempe-moi dans le fromage d'Ardèche !

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ

Conseils J.O.



5 FRUITS et LÉGUMES par JOUR.

Jeudi

Melon
Petit colin label MSC sauce au citron
Epinards BIO béchamel
Cake à la banane **de l'Etape Gourmande**
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé

Vendredi

Steak haché au jus **de notre région**
Haricots verts BIO & **pommes de terre HVE**
Carré du Trièves BIO
Fraises label HVE de l'Isère
Alternatif : Quenelles sauce au curry

ZOOM sur un de nos partenaires LOCAUX

Producteur de cerises, fraises, abricots, pommes.

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 peuvent contenir des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Les Fruits de Valquirit, à Saint-Prim *dans l'Isère.*

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com