

Menus thème 100 % du 27 mai au 2 juin 2024



Lundi

Taboulé
Filet de poisson label MSC meunière
Epinards BIO en béchamel
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette

Mardi

Menu ALTERNATIF
Carottes HVE de l'Isère râpées
Raviolis aux petits légumes BIO
de Saint Jean à la sauce tomate
Cake à la framboise de l'Etape Gourmande

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



1 fois par JOUR du PAIN
complet ou aux céréales,
PÂTES, SEMOULE OU RIZ.

Jeudi

Salade de **pommes de terre HVE** ciboulette
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts BIO
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi

Salade verte HVE de chez **Baptiste Lemoine**
Sauté de bœuf à la Provençale de notre région
Torsades
Yaourt BIO du GAEC de la Grange
Alternatif : Torsade sauce petits pois & légumes

Menu
100 %
Alternatif

ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
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 Fruitières Dauphinoises,
à Chanas dans l'Isère.

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

