

Menus thème 100 % du 13 au 19 mai 2024



Lundi

Coquillettes BIO à la bolognaise
Egréné de boeuf de chez Carrel
Carré du Trièves HVE du Mont Aiguille
Compote de poire
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Mardi

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Haricots verts BIO
Fruit
Pain aux céréales de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pavé fromager

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ



Conseils J.O.



1,5 LITRES
d'eau par JOUR.

Menu 0 GASPI

Jeudi

Nugget's de poulet français
Pommes noisettes
Fromage blanc nature BIO
Fraises label HVE de l'Isère
Alternatif : Nugget's de blé

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Chili sin carné
Riz
Cake aux pépites de chocolat BIO gourmand



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.

ZOOM
sur un de
nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.



Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.

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

