

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
			ASCENSION
Salade Napoli	Melan	Salade de Pommes de terre	Gratin Dauphinois
Pavé végétal	Emincés végétal à la sauce tomate	Saucisse végétale	aux Cèpes
Epinards au lait de Quincieu	Coquillettes & râpé	Gratin de Chou fleur	Fromage blanc nature
Pomme	Cake au chocolat	Compote de Pomme	Entremet des Iles
Vendredi	Samedi	Dimanche	
Salade de Haricots verts	Gnocchis	Salade verte	
Lasagnes	sauce safranée	Crêpe aux champignons	
de Légumes	Fromage	Pommes de terre saladaises	
Orange	Pruneaux au sirop	Chou à la Crème	



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 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
Carrié du Frières
Crêpe au chocolat

Mercredi

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

Jeudi

Pavé végétal à l'oseille
Friso de céréales
Pomme du Châteland
Banane

Vendredi

MENU DU LANGUEDOC

Melon
Cassoulet
végétal

Fraises de chez Armanet

Samedi

Paëlla
végétale
Fromage
Salade de Fruit

Dimanche

Fond artichaut et macédoine
vinigrette
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

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, Lubin, Mollusques.

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*

Carrié 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

Œuf dur sauce aux câpres

Pommes Duchesse & tomates provençales

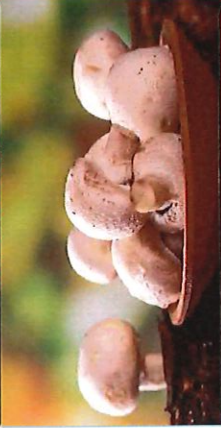
Entremet à la Pêche



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, Lubin, Mollusques.

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

Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi		
MENU AUTOUR DE PARIS											
Melon	Emincé végétal	Riz Pilaf	Crème à la Vanille	Betteraves	Lasagnes de Légumes	Yacourt BIO du Léoncel	Carottes râpées	Pavé végétal au citron	Haricots verts	Donut's	Risotto aux champignons & crème
Vendredi			Samedi			Dimanche			La Crème Chantilly est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.		
Pastèque	Boulettes végétales	Gratin Dauphinois au lait (38)	Framage Blanc	Salade Pommes de terre Rasa	Flan de Brocolis & Ravioles	Petit suisse sucré	Omelette	Jeunes carottes sautées	Framage Blanc	Feuilletine au Chocolat	
Le menu 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 Canté & Beaufort

Taboulé

Bleu du Vercors

Melon

Mardi

Saucisse végétale

Lentilles au jus

*Tomme des Monts
d'Auvergne*

Brugnion

Mercredi

Pavé Fromager

Blettes à la Provençale

Petit suisse nature

Salade de fruits

Jeudi

Salade Verte & Fêta

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, Soja, 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 Frio de céréales
Légumes & Boulettes
végétales **BIO**
Bournette 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

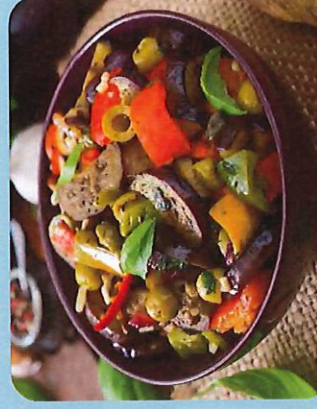
Salade de Blé à la Provençale
Égrené végétal façon gardiane
Ratatouille
Gâteau à la Châtaigne

Samedi

Salade verte
Gratin de
Croquets 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

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, Lubin, Mollusques.

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)*



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



Mardi

REPAS FROID

Tarte aux Légumes du Soleil

Salade de Céréales

Tomme de Yenne (38)

Cerises de la vallée du Rhône



Mercredi

Concombre Tzatziki

Friand au Fromage

Haricots verts au citron

Pêche (38)

Pastèque

*Egrené végétal sauce
agrumes*

Riz à l'ananas

*Gâteau au citron **BIO***

Jeudi

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, 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

Abricot (38)

Mardi

Saucisse végétale

Ratatouille

Tomme d'Auvergne

Gâteau au Yaourt

Mercredi

Radis & Beurre

Emincés végétal sauce tomate

Gratin de Macaronis

Compote

Jeudi

Pissaladière

Bouillabaisse végétale

& Pommes de terre

Fromage Blanc

Melon de Cavaillon

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Vendredi

Carottes râpées

Tomate farcie végétale

Riz Créole

Pêche (38)

Samedi

Oeuf & Mayonnaise

Friand au Fromage

Haricots verts

Fruit

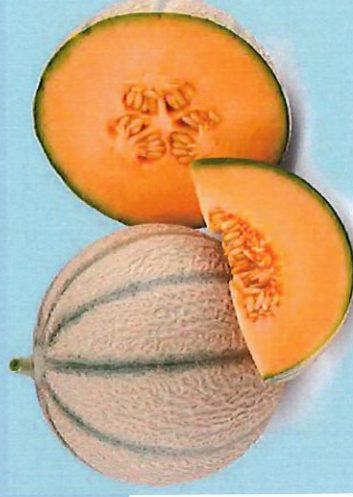
Dimanche

Salade de tomates

Quenelles sauce crème

Purée de pommes de terre

Tartelette aux fraises

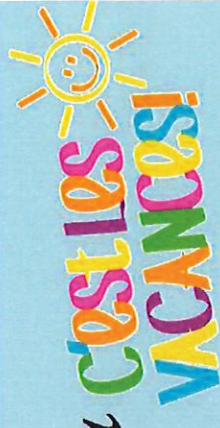


Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com



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 Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 5 au 11 juillet 2021



Lundi

Pâtisserie

Quenelles BIO sauce tomate

Flan courgettes & Ravioles

Crème au chocolat

Tomates cerises & radis

Pizza au fromage

Haricots verts

Albricot (Vallée du Rhône)

Mardi

Salade Tomate Mozzarella

Saucisse végétale

Purée de pommes de terre

Ile Flottante

Mercredi

Taboulé

Ouf dur

Epinards au lait de Quicieu

Pêche

Jeudi

Vendredi

Melon

Emincé végétal

Pommes noisettes

Compote de pommes

Salade verte

Mini quenelles au curry

Riz

Fromage

Samedi

Concombre en vinaigrette

Omelette

Pavé de polente & tomate

Fraiselle

Dimanche



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, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lubin, Mollusques.