

Menus thème 100 % du 16 au 22 octobre 2023



Lundi

Carottes râpées
Sauté de volaille française au curry
Purée de pois cassés
Saint Marcellin IGP
Compote de pommes

Mardi

Salade de coleslaw
Spaghettis
sauce aux lentilles corail
Fromage blanc
Poire label HVE de la Valloire

Jeudi

Concombre
Emincé de bœuf bourguignon de chez Carrel
Brocolis en béchamel au lait d'Isère
Bournette du Vercors de la laiterie Vercors Lait
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande

Vendredi

Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine
Croziflette savoyarde
& saucisse de chez Carrel
Yaourt nature
Crème dessert à la vanille

Menu 0 GASPI

et alternatif, c'est
BON pour ma planète

Je cuisine le soir avec les restes du frigo.
Je n'achète pas trop en avance pour ne pas jeter.
Cette semaine je reste vigilant pour ne pas
gaspiller les ressources de ma planète !



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
Poires, pommes,
abricots et
céréales.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Les Tilleuls, Romain Vallet
à Moras-en-Valloire dans la Drôme.

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

