

Menus thème 100 % du 18 au 24 septembre 2023

Lundi

Salade de Coleslaw
Paëlla au poisson label MSC
Verchicors de chez Vercors Lait
Mousse au chocolat

Menu 100 % LOCAL

Mardi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Murçon Matheysin aux graines de Carvi de la Mure
Pommes de terre HVE vapeur de la plaine de la Bièvre
Sauce au fromage blanc de chez Gérentes
Pommes label HVE des Fruitières Dauphinoises

Chez Guillaud Traiteur, nous favorisons l'agriculture durable et la biodiversité. Achetons local, c'est bon pour notre santé et celle de notre planète !

Menu 100 % BIO

Jeudi

Betteraves BIO
Pâtes fraîches BIO du Royans
à la bolognaise BIO égréné de boeuf de chez Carrel
Yaourt nature BIO
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Taboulé
Gratin de ravioles IGP de Saint Jean
aux courgettes label HVE de Saint Prim
Tomme du Châtelard d'Eydoche
Poire label HVE de chez Romain Vallet

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 CE1169/2011 dit « INCO »)



Menus
100 %
Local &
BIO

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
tourtes, grillades,
saucissons,
caillettes, grognard,
patte de loup,
murçon, terrine,
quiche, rissoles.



Motte Viandes, Christian Boudes
à La Mure dans l'Isère.