

Menus thème **100 %**
du 2 au 8 octobre 2023



Lundi

Chou kouki
Rougail saucisse de **chez Carrel**
Riz
Fromage blanc nature
Ananas

Mardi

Tarte butternut et comté **de Rives**
Haut de cuisse de poulet **région du goût**
Gratin de **courgettes label HVE de l'Isère**
au fromage authentique **de l'Ardèche**
Pomme label HVE des Fruitiers Dauphinois



**Menu
0 GASPI**
*et alternatif, c'est
BON pour ma planète*

Astuces, initiatives, envoie-nous *ta meilleure technique pour obtenir une assiette blanche* sur www.guillaud-traiteur.com rubrique contact. Nous partagerons les *bonne idées* sur Facebook !



Jeudi

Salade vénitienne
Cœur de **merlu label MSC** sauce au beurre blanc
Haricots verts
Carré de l'est
Compote de pommes et de bananes

Menu 0 GASPI et ALTERNATIF

Vendredi

Mâche
Boulettes Thai
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt nature **de chez Collet**
Raisin

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de fromages frais au lait de chèvre ou de vache avec un projet d'insertion sociale.

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 »)

*Papilles d'Ardèche, Stéphane Duclaux
à Tournon dans l'Ardèche.*

