

Menus thème 100 % du 4 au 10 septembre 2023

Menu 100 % Rentrée & **ALTERNATIF**

Tomates label HVE de la Coccinelle
Raviolis aux épinards & pointe d'ail BIO
sauce crème
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Poire label HVE de Moras en Valloire

Lundi

Mardi

Salade de **pommes de terre HVE** au fromage blanc
Escalope de poulet français sauce basquaise
Haricots verts cuisinés en persillade
Fromage blanc
Prune

Pour que la rentrée reste *un moment de plaisir*,
envoie-nous *ta meilleure blague ou devinette*
sur www.guillaud-traiteur.com rubrique contact.
Nous partagerons les plus hilarantes sur Facebook !

Terrine de campagne de **chez Carrel**
Boulettes de bœuf **du Nord Isère**
aux petits légumes & Riz
Yaourt BIO du Vercors
Fraises label HVE de la Coccinelle (38)

Jeudi

Vendredi

Concombre
Filet de **colin label MSC** sauce aux crustacés
Carottes et pommes de terre HVE de Gillonnay sautées
Tomme des **Monts d'Auvergne**
Cake aux pépites de chocolat **de l'Etape Gourmande**

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 »)



Menu
100 %
Rentrée

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
fraises, tomates,
concombres...



La Coccinelle Serge et Franck Figuet
à Ville-sous-Anjou dans l'Isère.

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

