

Menus thème 100 % du 9 au 15 octobre 2023



Menu 100 % goût ACIDE

Lundi

Salade verte label HVE des Jardins de Champagne
Filet de poisson label MSC sauce aux agrumes
Riz pilaf au citron
Yaourt nature
Compote de pommes et de rhubarbe

Menu 100 % goût SALÉ

Mardi

Chou kouki et ses dés de mimolette
Tranche de jambon français cuit à l'os
Coquillettes
Crème au caramel et au beurre salé

Menu
100 %
Goût

Grâce à Guillette, tu as des animations pour te faire découvrir les fruits et les légumes !
Tes parents jouent également un rôle essentiel pour te faire goûter des aliments sains et variés.



Jeudi

Menu 100 % goût AMER et ALTERNATIF

Endives
Falafels BIO de Sassenage
sauce au fromage blanc et à la menthe
Choux de Bruxelles et pommes de terre HVE de Gillonnay
Mousse au chocolat noir

Menu 100 % goût SUCRÉ

Vendredi

Potage au potimarron label HVE de Saint Prim
Boulettes de bœuf de chez Carrel aux oignons caramélisés
Carottes label HVE au miel et à la châtaigne
Yaourt à la châtaigne de la Ferme Collet
Cake à la praline de l'Etape Gourmande

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
falafels BIO

Le FALAFEL est composé de pois chiches de Mab'bio dans la Drôme, du persil de Xavier Moget à Sassenage et de Christophe à Biliou, d'oignon, d'ail de la Drôme, de coriandre, et d'épices.

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 »

Falafels & co, Fathi, Amana et Sylvie
à Sassenage dans l'Isère



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

