

Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023

Lundi

Betteraves
Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille
Crozets BIO d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive
Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Menu 0 GASPI et **ALTERNATIF**

Mardi

Carottes râpées
Chili sin carné
Riz
Fromage blanc
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

Les DEVINETTES de Guilette

Je commence pas la lettre «e», je
termine par la lettre «e» et je ne
contiens qu'une seule lettre.
Qui suis-je ?

Indice : tu en as besoin pour envoyer
ta lettre au père-noël.

Jeudi

Taboulé
Boulettes de **bœuf régional** au jus
Brocolis à la crème
Yaourt aux fruits
Compote

Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard
Emincé de dinde **française** aux d'épices
Pommes Forestines
Rochers coco de la **Biscuiterie Louvat**
Clémentine & papillotes
Pain Noir 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 % Noël

Bonnes Vacances
et soyez sages !



ZOOM

sur nos

partenaires LOCAUX

Fabricant de
meringues, biscuits
et chocolats.



Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

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

