

# Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Lundi

Macédoine de légumes  
Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel  
**Pommes de terre HVE** vapeur de la Bièvre  
Fromage blanc  
**Kiwi label HVE de chez Savajols (26)**

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay  
**Poisson label MSC**  
Epinards au lait du GAEC de Quincieu  
Bleu doux d'Auvergne  
Compote



## Les DEVINETTES de Guillette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dés qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je ?

Une allumette.

Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie  
Filet de poule française sauce à l'estragon  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet  
**Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou**

## Menu 100% Lumières & ALTERNATIF

Vendredi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate  
Riz  
Cerveille des Canuts  
Cake à la praline de l'Étape Gourmande  
*Pain au maïs de l'Étape Gourmande*

Menu  
100 %  
Lumières



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Production de  
pain, viennoiseries,  
pâtisseries salées ou  
sucrées, snacking,  
plat du jour.

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 »)



L'Étape Gourmande  
à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

