

Menus thème **100 %**
du 3 au 9 juin 2024



Lundi

Salade de crozets BIO

Rôti de porc **de chez Carrel** à la diable
Beignets de légumes
Faisselle de **chez Collet**
Cerises label HVE de l'Isère

Menu spécial **PAËLLA**

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Paëlla au poulet français
Tomme de **Yenne**
Compote

Menu
spécial
Paëlla

MANGER MIEUX FORME & SANTÉ 

Conseils J.O.



2 fois par SEMAINE, d'un
POISSON GRAS : saumon,
maquereau, sardine, hareng.

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade de lentilles & petits pois
Pizza BIO au fromage de Rives
Carottes label HVE cuisinées à l'ail et au persil
Fraises label HVE de l'Isère
& crème chantilly

Vendredi

Samoussas de légumes
Filet de **poisson label MSC** à la crème
Ratatouille **du Chef**
Saint Marcellin IGP
Crêpe au sucre

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production du pain,
pâtisseries salées
et sucrées.



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.

Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



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

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

