GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 1er au 7 septembre 2025

LUNDI
Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette
Raviolis BIO à l'ail et au Basilic **de chez Saint Jean** (26)
à la crème
Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la ciboulette de la Drôme de chez **Papilles d'Ardèche** (07)
Poire label HVE de la Valloire (26)

MARDI

Salade de **pommes de terre HVE** (38) et ciboulette
Palette de porc (38) à la tomate et au Basilic
Ratatouille
Petit suisse
Nectarine label HVE de la Drôme

Le **Basilic** un **régal** avec les **pâtes** & les **tomates.**

JEUDI

Salade de riz
Boulettes de boeuf **du Nord Isère** (38)
Carottes HVE de Saint Prim (38) braisées
Fromage Blanc
Fraises label HVE de la Coccinelle (38)

VENDREDI

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Blanquette de **Colin label MSC** à l'armoricaine
Semoule
Camembert
Gâteau au Yaourt **de l'Etape Gourmande** (38)

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.