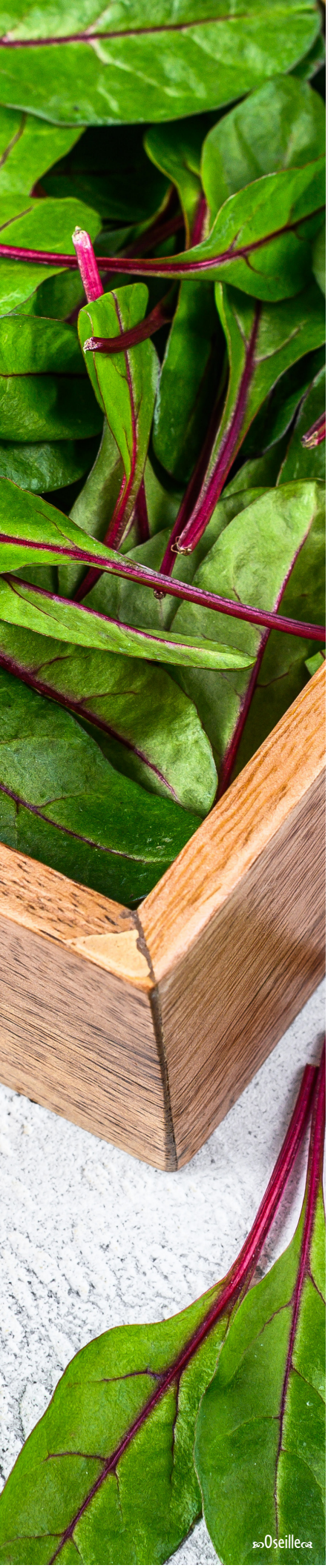

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 15 au 21 septembre 2025

Spécial Semaine du Développement Durable - zéro déchets

LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle (38)
Rougail saucisse **française**
Riz
Yaourt nature **de chez Collet** (42)
Copeaux de chocolat

A déguster avec le yaourt façon Stracciatella

MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de Crozets **de Savoie** (73)
Sauté de porc **de chez Carrel** (38) à l'Estragon
Chou-fleur **de St-Sorlin-en-Valloire** (26) en béchamel
Tomme de Yenne (73)
Raisin label HVE de chez Paul Arnaud (38)

L'**oseille** accompagne à **merveille** le **poisson.**

JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu (38)
Cappellettis au fromage
sauce au Basilic
Verchicors label Ishere du Mont Aiguille (38)
Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)

VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef
semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Filet de **Colin label MSC** à l'Oseille
Gratin de **Potimarron BIO d'Agnin** (38)
Petit suisse
Poire label HVE de Moras-en-Valloire (26)

AGIR AU QUOTIDIEN
www.esdw.eu
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 10.SEPT-8.OCTOBRE

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.