GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 8 au 14 septembre 2025

LUNDI

Menu Plaisir

Tomates cerises label HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Filet de poulet **français** cuisiné en nugget's
Potatoes label HVE de la plaine de la Bièvre (38)
Sauce au fromage blanc
Purée de pommes label HVE de la Ferme des cerises (38)

A déguster avec les nugget's et les potatoes

MARDI

Menu Alternatif

Salade Vénitienne du Chef
coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil
Omelette
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Pomme label HVE de la Coccinelle (38)

La **Persillade** c'est du **persil** et de l'**ail** hachés.

JEUDI

Carottes BIO de Sébastien Patel (26) râpées
Filet de **Poisson label MSC**
Penne
Fromage blanc **de chez Gérentes** (43)
Flan à la Vanille

VENDREDI

Menu persillade

Salade Verte HVE des Jardins de Champagne (38)
Sauté de boeuf **de chez Carrel** (38) à la Provençale
Haricots verts en persillade
Buchette
Gâteau aux pommes **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.