

Menus

Du 12 au 18 avril 2021

Du 19 au 25 avril 2021



Lundi

Palette à la Diable
Epinards au lait de Quincieu
Yaourt aromatisé
Pomme **BIO**

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Pizza au Fromage
Haricots Verts
Beignet au Chocolat



Mardi

Macédoine
Sauté de Poulet **BIO** aux Olives
Trio de céréales
Orange

Pamplemousse
Quenelles **BIO** St Jean à la tomate
& Gâteau de Foie
Fromage Blanc d'Auvergne

Mercredi

Céleri Rémoulade
Paupiette de volaille au jus
Chou-fleur **BIO** au Curry
Crème au chocolat

Carottes râpées
Filet de Colin à l'Aneth
Riz **BIO** Créole
Ile Flottante

MENU ALTERNATIF

Jeudi

Salade Verte
Tagliatelles de Saint Jean
Sauce au lentilles corail
Compote Pomme & Poire



Salade Vénitienne
Rôti de Porc au Romarin
Brocolis **BIO** à la crème
Kiwi de Saint Prim

Vendredi

Concombre
Filet de colin au citron
Flan de courgettes **BIO** & ravioles
Cake aux pépites de chocolat

Salade Verte & Fourme d'Ambert
Sauté de Bœuf printanier
Gratin Dauphinois
Crème à la Vanille



Bon
appétit

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.