

Menus thème 100 % du 18 au 24 septembre 2023

Lundi

Salade de Coleslaw
Paëlla au **poisson label MSC**
Verchicors de chez **Vercors Lait**
Mousse au chocolat
Alternatif : Paëlla aux légumes

Menu 100 % LOCAL

Mardi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Murçon **Matheysin** aux graines de Carvi de la Mure
Pommes de terre HVE vapeur de la plaine de la Bièvre
Sauce au fromage blanc de **chez Gérentes**
Pommes label HVE des Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Tomate farcie végétale

Chez Guillaud Traiteur, nous favorisons
l'**agriculture durable et la biodiversité**.
*Achetez local, c'est bon pour notre santé et
celle de notre planète !*

Menu 100 % BIO

Betteraves BIO
Pâtes fraîches BIO du Royans
à la bolognaise BIO égréné de boeuf de chez Carrel
Yaourt nature BIO
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pâtes fraîches sauce lentilles corail

Menu ALTERNATIF

Taboulé
Gratin de **ravioles IGP** de Saint Jean
aux **courgettes label HVE** de Saint Prim
Tomme du Châtelard d'**Eydoche**
Poire label HVE de chez Romain Vallet

Vendredi

Menus
100 %
Local &
BIO

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
tourtes, grillades,
saucissons,
caillettes, grognard,
patte de loup,
murçon, terrine,
quiche, rissoles.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Motte Viandes, Christian Boudes
à La Mure dans l'Isère.



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

