

Menus thème 100 %

du 25 septembre au 1er octobre 2023

Menu ALTERNATIF

Tomates label HVE de chez Figuet
Feuilleté à la fourme d'Ambert AOP
Beans à la Canadienne
Yaourt à la myrtille de la Ferme Collet
Madeleine aux pépites de chocolat

Lundi

Macédoine de légumes
Sauté de porc de chez Carrel au miel et à la moutarde
Semoule
Saint Marcellin IGP
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Dahl de lentilles

Mardi

J'achète en **vrac**, j'évite les emballages individuels et non compostables.
Je privilégie le **réemploi des emballages** et notamment la consigne pour le **zéro déchet**.

Menu 100 % Durable et local

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine
Hachis parmentier au boeuf de chez Carrel et aux Pommes de terre de chez Thomas Bouget Lavigne
Fromage blanc de chez Gérentes
Pomme label HVE des Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Jeudi

Salade de crozets de Savoie
Filet de poisson label MSC meunière
Epinards au lait d'Isère
Brique au lait de vache d'Auvergne
Gâteau au yaourt de l'Etape Gourmande
Alternatif : Omelette au fromage

Vendredi



Menu
100 % DURABLE
Limitons les emballages individuels
Merci pour la planète !

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de pommes de terre, blé, maïs, colza et orge.

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 »)



Thomas Bougé Lavigne
à Gillonnay dans la plaine de la bièvre l'Isère.

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

