

Menus du 29/02 au 6 Mars

Menu Bio			
Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Salade verte bio Lasagnes Mousse au chocolat	Roulé à la tomate <i>Roti de porc au jus</i> (spc: Roti de dindonneau au jus) Haricots verts bio persillés Fruit**	Blanquette de dinde bio Blé bio <i>Fromage bio et pain bio</i> Compote bio	Salade de pdt mimosa Filet de colin meunière Gratin de chou-fleur bio** Fruit**

Menu du 7 au 13 Mars

Menu alternatif			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade <i>Sauté de bœuf mironton</i> Carottes bio persillées Gâteau pépites de chocolat "maison"	Salade haricots blancs à la tomate <i>Mini raviolis de légumes bio sauce ciboulette et fromage râpé</i> Fruit "local"***	Taboulé <i>Saucisse de toulouse</i> (spc: Steak haché au jus) Epinards béchamel Fruit bio**	Salade de chou kouki** Coquille de poisson Riz créole <i>Yaourt bio et pain bio</i>

Menu du 14 au 20 Mars

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pizza Sauté de poulet bio aux noix Brocolis béchamel** Fruit**	Salade coleslaw** <i>Croziflette</i> et charcuterie (spc: croziflette sans porc et charcuterie de volaille) Compote bio	<i>Bœuf braisé au jus</i> Papillons et fromage râpé <i>Fromage bio et pain bio</i> Fruit**	Salade verte bio et dès de mimolette <u>Pot au feu de la mer</u> Eclair au chocolat

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois



Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

Nouvelle préparation

** Produit ou met de saison



Menu Alternatif

Légumineuses ①
+ céréales ②
+ produit laitier ③ =

Besoins protéiques couverts





GUILLAUD


traiteur

CUISINE D'ISÈRE ET D'AUVERGNE/HUI

Menus du 21 au 27 Mars

Lundi	Menu Orange Sirop de mandarine Carottes râpées à l'orange Hachis Parmentier pringé Lentilles à l'abricot	Jeudi	Salade d'endives** et dès de fromage Couscous garni (semoule bio) Ile flottante	Vendredi	Mini fish and chips de colin Haricots verts bio persillés Tomme du Chatelard (38-Eydoche) Fruit**
Soupe de potimarron** <i>Préassée de porc au thym</i> (spc: sauté de dinde au thym) Beignet de courgettes <i>Yaourt bio et pain bio</i>					

Menu du 28/03 au 3 Avril

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu de Pâques
	Betteraves bio vinaigre** Cordon bleu Poêlée de légumes** Fromage blanc nature	Quenelles de brochet sauce armoricaine Flan de brocolis** <i>Fromage bio et pain bio</i> <u>Banane "équitable"</u> **	Salade grenobloise <i>Sauté de veau marengo</i> Pommes duchesse Brioche de Pâques et œufs en chocolat**

Menu du 4 au 10 Avril

Menu alternatif	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade** ² Riz safrané et lentilles aux carottes ³ Yaourt bio et pain bio	Salade vénitienne Filet de merlu sauce aux agrumes Epinards bio béchamel** Fruit**	Steak haché bio au jus Gratin dauphinois <i>Brique de Vercors</i> Compote et biscuit	Feuilleté au fromage Sauté de poulet sauce suprême <u>Achards de légumes</u> Fruit bio**

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois



Bœuf né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et abattu en France



Volaille née, élevée et abattue en France



Porc né, élevé et abattu en Rhone Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

Nouvelle préparation

** Produit ou met de saison