GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 8 au 14 avril 2024

Menus 100 % Alternatif

Menu 0 GASPI

Lundi

Tomates cerises HVE de Ville sous Anjou
Nouilles chinoises aux petits légumes
et émincé de poulet **français**
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**
Orange

Menu ALTERNATIF

Mardi

Carottes râpées HVE de l'Isère
Raviolis à l'emmental et au basilic BIO
en sauce crème
Saint Marcellin IGP
Compote de poires

Pour demain, à un vol d'abeille, je vais à la

Jeudi

Taboulé
Saucisse du **Nord Isère**
Ratatouille **du Chef**
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Mont Aiguille
Pomme HVE de la Coccinelle
Pain aux olives de l'Etape Gourmande

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Rougail végétal
Riz
Yaourt
Gâteau aux pépites de chocolat **Gourmand**

Nous vous souhaitons de Belles Vacances de Printemps !

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 »)

A vos appareils, envoyez nous vos photos
d'assiettes blanches.

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com