

# Menus thème 100 % du 13 au 19 mai 2024



## Menu 0 GASPI

**Lundi**

Betteraves  
**Coquillettes BIO** à la bolognaise  
Egréné de boeuf de chez Carrel  
**Carré du Trièves HVE du Mont Aiguille**  
Compote de poire  
*Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail*

**Mardi**

Salade de pépinettes  
Cordon bleu  
Haricots verts  
Petit suisse nature  
Fruit  
*Pain aux céréales de l'Étape Gourmande*  
*Alternatif : Pavé fromager*

**Conseil  
diététique**



**1,5** LITRES  
d'eau par JOUR.



**MANGER MIEUX FORME & SANTÉ**

**Jeudi**

*Menu 0 GASPI*  
**Tomates cerises HVE** de chez Figuet  
Nugget's de poulet français  
Pommes noisettes  
Fromage blanc nature  
**Fraises label HVE de l'Isère**  
*Alternatif : Nugget's de blé*

**Vendredi**

*Menu ALTERNATIF*  
**Salade verte label HVE** de Jarcieu  
Chili sin carné  
Riz  
**Tomme blanche de l'Auvergne**  
**Cake aux pépites de chocolat BIO** gourmand

**ZOOM**  
sur un de  
nos  
partenaires  
**LOCAUX**

*Producteur de  
pommes, fraises,  
céréales.  
Transformation en  
compote.*



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement.  
Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



*Luc Armanet, La Ferme des Cerises,  
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.*

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

