

Menus

Du 26 avril au 2 mai 2021

Du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Betteraves
Steak haché au jus
Chou fleur béchamel
Buchette au lait
Compote de pommes

MENU ALTERNATIF
Salade de Lentilles
Omelette au Fromage
Ratatouille
Compote Pomme Banane

Mardi

Salade de pâtes
Cordon bleu
Ratatouille
Yaourt nature
Pomme d'Isère

MENU DES PYRENNES
Salade Coleslaw
Fideuada & sa Garniture
Crème Catalane

Jeudi

MENU ALTERNATIF
Salade Auvergnate
Raviolis aux petits pois de St Jean
Sauce crème & râpé
Cake **BIO** au citron

Filet de colin Meunière & citron
Haricots Verts
Yaourt **BIO** du Léoncel
Banane

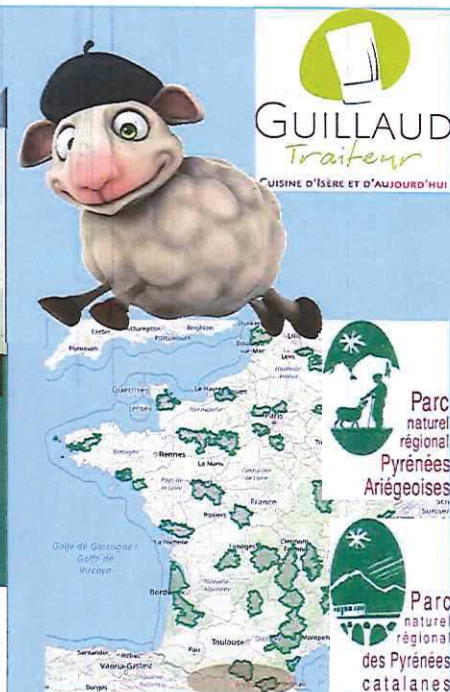
Vendredi

Petit Colin à la Provençale
Cœur de Blé
Carré du Trièves **BIO**
Fruit

Filet de Poulet au Jus
Flan de Brocolis & Ravioles
Coulommiers
Barre d'Ananas Frais

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.
Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier



PARCS NATURELS REGIONAUX DES PYRENNES
-des Pyrénées Ariégeoises
-des Pyrénées Catalanes

Fideu signifie vermicelle en Catalan. Spécialité culinaire à base de pâtes, crevettes, calamars.



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.