





Menus

Du 10 au 16 mai 2021

Du 17 au 23 mai 2021



| | |
|---|---|
| <p>Lundi</p> <p>Salade Napali Filet de Colin Pané Epinards au lait de Quincieu (38) Pomme BIO</p> | <p>MENU ALTERNATIF</p> <p>Macédoine de Légumes Quenelles BIO aux légumes (36) sauce blanche & Riz Petit Suisse Nature</p>  |
| <p>Mardi</p> <p>Melan Sauté de Poulet à la Provençale Ecuillettes BIO & râpé Cafe au chacalat</p> | <p>Steak haché d' Auvergne Reignets de Courgettes Carré du Trièves BIO (38) Crêpe au Chacalat</p>  |
| <p>Jeudi</p> <p>ASCENSION</p>  | <p>Filet de Colin sauce à l'oseille Tria de Céciéles Tonne du Chateland Banane BIO</p> <p>MENU DU LANGUEDOC</p> <p>Melan BIO Cassoulet & saucisse d'Isoire Fraises de chez Annanet (38)</p> |
| <p>Vendredi</p> | <p>PARCS NATURELS REGIONAUX DU LANGUEDOC</p> <p>-des Causses du Quercy -du Haut Languedoc -de la Narbonnaise en Méditerranée</p>  <p>Le Cassoulet est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.</p> |

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.

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

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.

Menus

Du 24 au 30 mai 2021

Du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi

Pentecôte



MENU ALTERNATIF

Sauté de Poulet à la Provençale
Riz **BIO** Pilaf
Crème à la Vanille

MENU ALTERNATIF

Mardi

Omlette

Epinards au lait de Guizien (38)



Courré de l'ESS

Compote de Pomme **BIO**

MENU AMERICAIN

Betteraves
Lavaignes
de Légumes



Maout **BIO** du Léancel (36)

MENU AUTOUR DE PARIS

Jeudi

Salade Caleslun

Nuggets de Poulet

Potatoes à Fretchup

Braunies du Chef

Sauté de Porc à la Moutarde
Champignons de Paris à la crème
Crêpin de Chèvre
Fraises (38) à la Chantilly

Fraises (38) à la Chantilly

Salade Vénitienne

Poisson à la Tomate

Stan de Courgettes **BIO** au lait (38)

Fraises de chez Luc Lemanet (38)

Pastèque

Sauté de Bœuf du Nord Josèe

Crêpin Dauphinois au lait d'Osèe

Crêpinage Blanc **BIO**



Duif de Margès (26)

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de boeuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

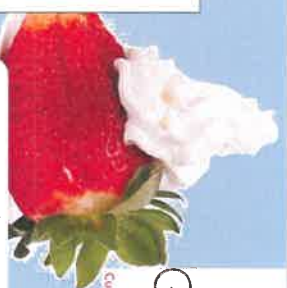
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

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

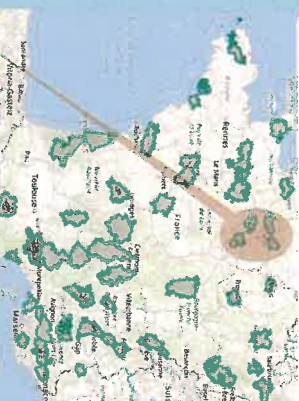
Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com



GULLAUD
Traiteurs
Cuisine d'Herbe et d'Amandes

La Crème Chantilly

est une spécialité de l'Osèe à base de crème fouettée.



PARCS NATURELS REGIONAUX
AUTOUR DE PARIS

-du Gatinais Français
-de la Haute Vallée de la
Chevreuse
-de l'Osèe
-du Vexin Français



Le champignon de Paris est un champignon de couche qui doit être épéluqué. Peu calorique, il est riche en fibres, vitamines, minéraux.

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.

Menus

Du 7 au 13 juin 2021

MENU FROID ET ALTERNATIF

Lundi

*Légumes à la Croque sauce aux Herbes
Pizza au Canté & au Beaufort*

*Tartare BIO
Rien du Vercors
Melon*



Mardi

*Saucisse de chez Carrel (38)
Lentilles BIO au jus
Tomme des Monts d'Auvergne
Bourgogne*

Jeudi

*Salade Verte BIO & Seta
Filet de Colin aux Herbes
Pâlée de Ratatauille
Ceuses de la Vallée du Rhône*

Vendredi

*Salade de Tomates BIO de Jarcieu
Doubte de Beaufort BIO
Coquillettes BIO
Gâteau nature BIO du Chef*

Du 14 au 20 juin 2021

MENU ALTERNATIF

*Filet de Saulet au jus
Carottes BIO persillées
Yaourt nature
Ceuses de la Drome*

*Couscous au Tria de céréales
& Boulettes végétales BIO
Bourquette du Vercors
Campote de Poires*



*Salade Viennoise
Filet de Poisson
Epinards BIO au lait de Curieux
Fraises de la Vallée du Rhône*

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

*Salade de Blé à la Provençale
Gardiane de Sauvour
Ratatauille
Gâteau à la Châtaine du Chef*

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 **mairon**
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

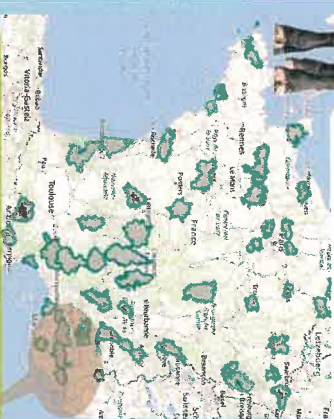
Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements www.guillaud-traiteur.com



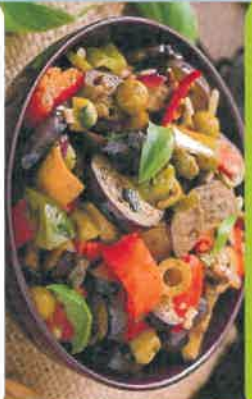
Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Je suis le Roi de la Camargue.
Mon troupeau s'appelle une Manade



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE
-des Baronnies Provençales
-du Lubéron – des Alpilles
-de la Camargue – du Queyras
-des Préalpes azur – du Verdon
-de la Sainte Baume – de Corse



La Ratatouille est une spécialité méditerranéenne à base de légumes mijotés.



Menus

Du 21 au 27 juin 2021

MENU MUSICAL

Farandole de Jeunes pousses
Sauté de Porc alla aux abricots
Tagliatelles **BIO** (26) musicales
Yaourt aux notes fruitées (42)

MENU FRAIS ET ALTERNATIF

Tarte aux légumes du soleil
Salade de Cèciales
Tomme de Yenne (38)
Cerises de la Vallée du Rhône

*J*udi

Filet de Colin aux Agrumes
Riz à l'Ananas
Petit Suisse aux fruits
Gâteau au citron **BIO** du Chef

*V*endredi

Sauté de Bœuf
Flan de courgettes **BIO** & variétales
Saint Marcellin
Fraises de la Vallée du Rhône

Du 28 juin 4 juillet 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Ravioles Pesto & Mozzarella (26)
à la sauce tomate
Muscats de la Vallée du Rhône

Sauté de poulet au thym
Ratatouille
Tomme des Monts d'Auvergne
Gâteau au Yaourt du Chef

Bouillabaisse de Poisson
& Pannons de terre
Fromage Blanc **BIO**
Melon de Cavailhan

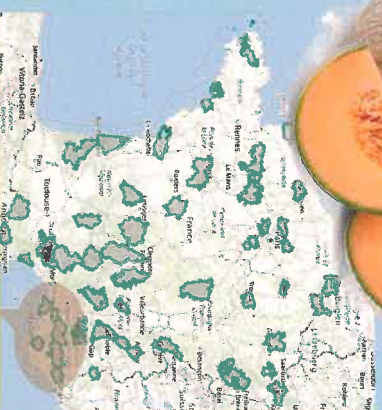
MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Carottes râpées
Tomate Farcie
Riz **BIO** Créole
Pêche **BIO**



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

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



PARCS NATURELS REGIONAUX
DU SUD EST DE LA FRANCE
-des Baronnies Provençales
-du Lubéron – des Alpilles
-de la Camargue – du Queyras
-des Préalpes azur – du Verdon
-de la Sainte Baume



La Bouillabaisse est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.

La Bouillabaisse est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.

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.

Menus

du 5 au 6 juillet 2021

MENUS ALTERNATIFS

Pastèque

Quenelles **BIO** sauce tomate

Flan de courgettes & **Ravioles**

Crème dessert locale

Lundi

Tomates Cerises & Radis

Pizza au Fromage

Chips

Méjocat de la Vallée du Rhône

Mardi



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

Information allergènes (selon règlement CE N°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 sulfuré et Sulfites, Lupin, Mollusques.