

# Menus

Du 26 avril au 2 mai 2021

Du 3 au 9 mai 2021

Lundi

Betteraves  
Steak haché au jus  
Chou fleur béchamel  
Compote de pommes

## MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles  
Omelette au Fromage  
Ratatouille  
Compote Pomme Banane

Mardi

Salade de pâtes  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Pomme d'Isère

## MENU DES PYRENNES

Salade Coleslaw  
Fideuada & sa Garniture  
Crème Catalane

Jeudi

MENU ALTERNATIF  
Saxaae luvergnate  
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](http://www.guillaud-traiteur.com)

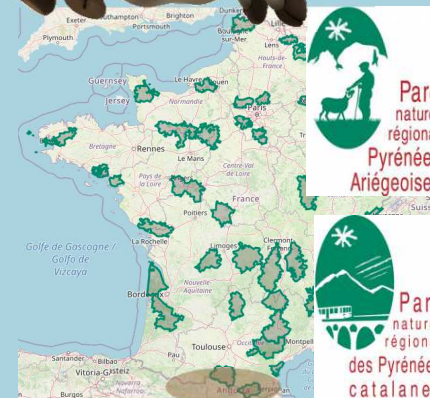
**LEXIQUE** : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

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.