



Menus de la cantine proposés par Guillaud Traiteur

Semaine du 2 au 6 mai 2022

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou Kouki	Carottes râpées		Salade verte	Concombre vinaigrette
Plat principal	Couscous de légumes	Saucisse du Nord Isère		Steak haché BIO au jus	Sauté de volaille au jus
Accompagnement		Truffade auvergnate (pommes de terre bio)		Rosties de pomme de terre et ketchup	Riz niçois
Fromage	Fromage blanc de Gérentes	Coulommiers			Tomme du Chatelard
Dessert	Liégeois chocolat	Compote BIO		Fraises (fruits à laver)	Cake BIO au citron du chef

Semaine du 9 au 13 mai 2022

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Radis et beurre		Salade verte BIO et noix	Concombre vinaigrette
Plat principal	Haut de cuisse de poulet	Coquille de poisson		Flan de courgettes aux ravioles	Sauté de boeuf au jus
Accompagnement	Epinards bio au lait de Quincieu	Riz			Crozets BIO à l'ail
Fromage	Gruyère de Savoie	Fromage blanc nature BIO		Yaourt nature Laiterie Collet	Buchette de chèvre
Dessert	Compote (indiv.)	Mousse au chocolat		Fraises du Gaec Armanet (fruits à laver)	Gateau de Savoie

Semaine du 16 au 20 mai 2022

Plat	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Radis et beurre		Salade verte BIO et noix	Concombre vinaigrette
Plat principal	Haut de cuisse de poulet	Coquille de poisson		Flan de courgettes aux ravioles	Sauté de boeuf au jus
Accompagnement	Epinards bio au lait de Quincieu	Riz			Crozets BIO à l'ail
Fromage	Gruyère de Savoie	Fromage blanc nature BIO		Yaourt nature Laiterie Collet	Buchette de chèvre
Dessert	Compote (indiv.)	Mousse au chocolat		Fraises du Gaec Armanet (fruits à laver)	Gateau de Savoie