



# Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MERCREDIS de septembre 2025

#### 3 septembre

Sauté de volaille française au jus **Coquillettes BIO** Yaourt à la myrtille de chez Collet (42)

Alternatif: Tomate farcie végétale





#### 10 septembre

Céleri en rémoulade Saucisse de chez Carrel (38) Lentilles BIO de Thodure (38) Tomme de nos Montagnes (43)

Alternatif : Pavé végétal

## 17 septembre Menu Bouquet Garni aux Herbes Aromatiques

Coleslaw Lasagnes à la bolognaise viande française Saint Marcellin BIO (38) Mousse au chocolat

Alternatif : Lasagnes de légumes

Herbesde **Provence**... thym, sarriette, romarin et basilic.



#### 24 septembre

Salade de pommes de terre & Ciboulette Sauté de poulet français à la Provençale Haricots verts BIO en Persillade

Yaourt au citron des 3 Hameaux (38)

Alternatif: Omelette

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





#### Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques MERCREDIS d'octobre 2025

# 1er octobre Journée du Végétarisme

Coleslaw Tagliatelles BIO de Saint Jean (26) sauce Chili sin Carne Meule de Savoie (73) Pain aux Herbes Gourmand (38)







### 8 octobre Menu Petit Ours Alternatif

Betteraves Raviolis BIO de Saint Jean (26) à l'Ail des Ours en sauce blanche Yaourt nature

Oyez

**Oyez** braves gens! Venez festoyer au restaurant Guillaud Traiteur pour un **voyage historique** dans le temps où vous ripaillerez. «Recettes médiévales uniques en Europe».

### 15 octobre Banquet Médiéval - Semaine du Goût

Apium graveolens (éleri en rémoulade Colin label MSC à la sauce d'Aulx ail et persil Petits pois BIO & carottes d'antan à consommer écrasés Fromage blanc de l'Auvergne (43)

& Coulis de Fruit

Alternatif : Feuilleté au fromage

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