

## 3 septembre

Melon  
Sauté de volaille française au jus  
**Coquillettes BIO**  
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*



## 10 septembre

Céleri en rémoulade  
Saucisse **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
**Lentilles BIO de Thodure** <sup>(38)</sup>  
Tomme **de nos Montagnes** <sup>(43)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*



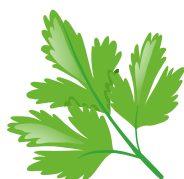
## 17 septembre

Menu Bouquet Garni aux Herbes Aromatiques  
Coleslaw  
Lasagnes à la bolognaise  
viande française  
**Saint Marcellin BIO** <sup>(38)</sup>  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Lasagnes de légumes*

**Herbes de  
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** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Omelette*



1<sup>er</sup> octobre

Journée du Végétarisme



Coleslaw

Tagliatelles BIO de Saint Jean <sup>(26)</sup>

sauce Chili sin Carne

Meule de Savoie <sup>(73)</sup>

Pain aux Herbes Gourmand <sup>(38)</sup>



8 octobre

Menu Petit Ours Alternatif

Betteraves

Raviolis BIO de Saint Jean <sup>(26)</sup>

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 Céleri 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 <sup>(43)</sup>

& Coulis de Fruit

Alternatif : Feuilleté au fromage