



RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 2 au 8 mai 2022	
LUNDI	Chou Kouki Couscous de légumes Liégeois au chocolat
MARDI	Carottes râpées Saucisse de chez Carrel Truffade Auvergnate Compote BIO
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte Steak haché Rösti Ketchup Fraises
VENDREDI	Sauté de volaille au jus Riz niçois Tomme du Châtelard d'Eydoche Cake BIO au Citron
Du 9 au 15 mai 2022	
LUNDI	Haut de cuisse de poulet Epinards au lait de Quincieu Gruyère de Savoie Compote
MARDI	Radis & beurre Coquille de poisson Riz Fromage Blanc
MERCREDI	
JEUDI	Salade Verte & Noix de Grenoble Flan de courgettes HVE aux ravioles IGP de Romans Yaourt nature de la Ferme Collet Fraises de chez Luc Armanet
VENDREDI	Sauté de Boeuf d'Isère Viandes Croquets de Savoie à l'ail Buchette Gâteau de Savoie



IDÉES À PARTAGER

« Les enfants applaudissent en cœur lorsqu'il y a trop de bruit pour réclamer le calme »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 16 au 22 mai 2022	
LUNDI	Salade trio de lentilles Chipolatas de chez Carrel Ratatouille Yaourt BIO du Léoncel
MARDI	Steak haché label de chez Convivial Purée de Pommes de terre Tomme d'Auvergne label Montagne Melon
MERCREDI	
JEUDI	Poisson label MSC pané Coquillettes Monfinoix de la fromagerie Beaudé Fraises à la Chantilly
 VENDREDI	Salade Marocaine Quenelles de ST Jean sauce tomate Haricots verts persillés Gâteau au chocolat Gourmand
Du 23 au 29 mai 2022	
LUNDI	Aiguillettes de poulet sauce suprême Semoule Fourme d'Ambert AOP Compote de poires
MARDI	Salade de pommes de terre mimosa Filet de colin label MSC à l'oseille Carottes BIO de la Drôme à l'ail Pommes HVE
MERCREDI	
JEUDI	FERIE ASCENSION
 VENDREDI	FERIE FETE DES VOISINS





IDÉES À PARTAGER

« J'utilise le coupe pomme, les enfants prennent plaisir à goûter les fruits en petits morceaux. »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous adoré ou moins apprécié ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.



Du 30 mai au 5 juin 2022	
LUNDI	Salade vénitienne Boulettes végétales Gratin de courgettes BIO Cerises de la Vallée du Rhône
MARDI	Lasagnes à la Bolognaise Carré du Trièves Mousse au Chocolat
MERCREDI	
JEUDI	Nuggets de Filet de Poulet Potatoes Yaourt Nature Fraises
VENDREDI	Salade de tomates Sauté de Porc au caramel Riz Cantonais Cake à l'ananas
Du 6 au 12 juin 2022	
LUNDI	FERIE PENTECOTE
MARDI	Daube de boeuf BIO à la Provençale Pommes de terre vapeur BIO Camembert BIO Cake BIO au Citron Gourmand
MERCREDI	
JEUDI	Quenelles BIO de St Jean Sauce lentilles corail BIO Yaourt BIO du Léoncel Nectarine BIO
VENDREDI	Tomates Mozzarella Filet de Poulet à la Provençale Tagliatelles de Saint Jean Petit Suisse

IDÉES À PARTAGER

« Les enfants qui ont goûté, aimé le plat et en souhaite de nouveau lèvent le doigt... »
Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 13 au 19 juin 2022	
LUNDI	Jambon braisé sauce aux agrumes Flan de courgettes HVE de St Prim Monfinoix de la fromagerie Beaudé Cerises de la Vallée du Rhône
MARDI	Melon Boulettes de Boeuf aux olives Tortis aux 3 légumes Fromage râpé Cake au caramel
MERCREDI	
JEUDI	Pizza aux légumes du soleil de Rives Salade Trio de lentilles Yaourt aromatisé Fraises de chez Armanet
VENDREDI	Légumes à croquer sauce au Fromage Gratin de Poisson label MSC aux ravioles IGP de Saint Jean
Du 20 au 26 juin 2022	
LUNDI	Carottes râpées Tomates farcies végétales Riz Yaourt à l'abricot de la Ferme Collet
MARDI	Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillés Carré du Trièves Pastèque
MERCREDI	
JEUDI	Melon Tagliatelles de Saint Jean sauce bolognaise au boeuf Chantilly Fraises de la vallée du Rhône
VENDREDI	Salade Suisse Jambon blanc Taboulé Cake au chocolat




IDÉES À PARTAGER

« Nous utilisons des serviettes en tissus pour limiter le jetable... »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourri la **POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

Du 27 juin au 3 juillet 2022	
LUNDI	Salade de jeunes pousses Sauté de bœuf à la Basquaise Purée de pommes de terre d'Ardèche Fromage Blanc
MARDI	Salade de lentilles et ciboulette Ravioli de légumes BIO & râpé sauce Provençale Pêche de la Vallée du Rhône HVE
MERCREDI	
JEUDI	Melon Nuggets de Poulet Pommes noisettes Cake Choco-coco
VENDREDI	Filet de colin label MSC à l'oseille Riz BIO Tomme de Quincieu aux herbes Cerises d'Ardèche
Du 4 au 7 juillet 2022	
LUNDI	Taboulé Chipolatas de chez Carrel Ratatouille Nectarine
MARDI	Poisson label MSC meunière au citron Carottes Vichy BIO Tomme Blanche de chez Gérentes Compote de pommes
MERCREDI	
JEUDI	Tomates cerises Quiche au Fromage de Rives Chips Yaourt à boire Cake au Caramel
VENDREDI	BONNES VACANCES ! 

IDÉES À PARTAGER

« Les enfants ont une récré pour se défouler avant de se mettre à table. »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com