Menus

Du 22 au 28 février 2021

Carottes râpées

Pavé Fromager

Chou-fleur en béchamel

Gâteau aux noisettes

Du 1er au 7 mars 2021

Retteranes BIO

Tennes à la Bolognaise L Fromage râpé Orange

La Bouneschlupp (soupe de haricots en Luxembourgeois) est une soupe consommée en

Lorraine.



MENU BIO

Salade Vente BIO

Sauté de Bœuf en civet BIO

Pâtes BIO

Uaourt du Vercors BIO

Carottes râpées Cuisse de Poulet de la Drôme Petits pois & carottes BIO Fromage blanc nature

Mardi

Pizza Mozzarella

Rôti de Torc à la Moutarde Haricats verts

Kiwi BIO

MENU DES VOSGES

Bouneschlupp Potée Lorraine Gâteau Vosgien

Jeudi

Salade Coleslau Filet de colin à l'Armoricaine Tria de céréales BIO

Flan au caramel

Salade de Lentilles Quiche au Fromage Duo de courgettes à l'ail Yaourt à la Châtaigne (42)

Vendredi

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

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 véaétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

PARCS NATURELS REGIONAUX **DES VOSGES** du Ballon des Vosges

des Vosges du Nord de Lorraine



Du 8 au 14 mars 2021

Du 15 au 21 mars 2021

Menus Lundi

Mardi

Salade de Chau Kauki Filet de Paulet de la Drâme Jammes Rissalées Crème Dessert BIO

Célesi Rémaulade Sauté de Dinde aux Noix Pammes de terre BIO d'Ardèche

Mausse au chacalat

MENU ALTERNATIF

Macédoine de Légumes Emincé végétal Sauce Tomate Riz Créole

Yaourt Nature BIO

MENU BOURGOGNE CHAMPAGNE

Salade de Pâtes Bourguignon à l'Ail Carottes

Compote de Tomme

MENII AITERNATIE

Sauté de Veau Marengo Courgettes BIO Poêlées Caulammiers Kiwi de Saint Prim

Raviolis aux légumes de St Jean & sauce tomate Gorgonzola Cake au citron du Chel



Vendredi

Jeudi

Calin à l'Oscille Flan de Brocolis BIO Fromage Blanc d'Auvergne Fomme de Bougé Chamballud

Salade de Tammes de terre Filet de Colin Meunière Epinards **BIO** au lait de Quincieu Barre d'Ananas

PARCS NATURELS REGIONAUX BOURGOGNE CHAMPAGNE

de la Forêt d'Orient de la Montagne de Reims du Morvan



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements, www.guillaud-traiteur.com 1 **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.

Le Bœuf Bourguignon est un plat dominical traditionnel. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent : Estouffade de bœuf et vin rouge **de Bourgogne**. (Vignobles de la Côte de nuits et Côte de Beaune).

Menus

Du 22 au 28 mars 2021

Saucisse du Dauphiné

Gratin de Crozets Carré du Triènes

Compote de Tommes BIO

Du 29 mars au 4 avril 2021

Salade de Chou Kouki Sauté de Porc à l'Ail Tetits pois **BIO** & carottes Liégeois au chocolat



Mardi

Radis & Rounne Filet de Colin à l'Armoricaine Tria de céréales *Uaourt Nature BIO*

MENU DE NORMANDIE

Céleri rémoulade Tagliatelles de St Jean (26)

Filet de poulet à la Normande Gâteau du Chef aux Fommes

MENU ALTERNATIF

Potage de Lentilles au cumin Cake au Fromage & Olives Beignets de courgettes Orange BIO







Vendredi

Jeudi

Salade Verte BIO

Soufflé Parmentier au canard et au bæuf Flan Nappé au Caramel Blanquette de poisson aux petits légumes et Riz BIO Saint Marcellin Barre d'Ananas

f Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements, www.quillaud-traiteur.com

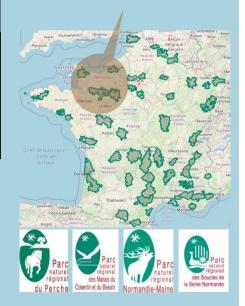


La crème fraîche règne sur la cuisine Normande.

Le Beurre d'Issigny AOP de couleur jaune est fabriqué à partir de crème.

PARCS NATURELS REGIONAUX DE NORMANDIE

- -des boucles de la Seine Normande.
- -des Marais du cotentin et du Bessin
- -Normandie Maine
- -du Perche





Cuisine d'Isère et d'Aujourd'hui

Menus

Du 26 awil au 2 mai 2021

Tahaulé.

Filet de Poulet au jus

Courgettes BIO Béchamel (Lait 38) Fomme de Bougé Chambalud

Du 3 au 9 mai 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles Omelette au Fromage Ratatouille Compote Fomme Banane



Mardi

Radis & Beurre Chipolatas de chez Carrel Ecrasé de Fommes de terre BIO(07) Liégeois au chocolat

MENU ALTERNATIF

MENU DES PYRENNES

Salade Colestan Fideuada & sa Garniture Crème Catalane

Jeudi

Salade Auvergnate Raviolis aux petits pois de St Jean Sauce crème & râpé Cake BIO au citron

Filet de calin Meunière & citran Haricots Verts Yaourt BIO du Léoncel Banane

Vendzedi.

Tetit Colin à la Provençale Cœur de Blé Carré du Trièves BIO Fruit

Filet de Poulet au Jus Flan de Bracalis & Rayiales Caulammiers Banne d'Ananas Frais

PARCS NATURELS REGIONAUX **DES PYRENNEES**

-des Pyrénées Ariégeoises -des Pyrénées Catalanes

Fideu signifie vermicelle en Catalan. Spécialité culinaire à base de pâtes, crevettes, calamars.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements, 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: ie remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

