

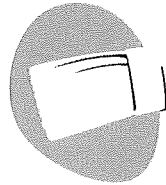
**GUILLAUD**  
*Traiteurs*  
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**Menus du 1<sup>er</sup> mai**  
**au 28 mai 2017**

**Bon appétit !**

Possibilité de modifications suivant approvisionnement  
Entre parenthèses : plats sans porc

Produits locaux Produit de base AB - Bio - Label	Du 1 <sup>er</sup> au 7 mai	Du 8 au 14 mai	Du 15 au 21 mai	Du 22 au 28 mai
<b>LUNDI</b>	 Salade coleslaw Filet de colin meunière et citron Haricots verts persillés Yaourt nature Gâteau au yaourt maison	 <u>Menu Nouvelle Aquitaine</u> Melon charentais Sauté de poulet sauce piments d'Espelette Coquillettes Fromage basque Gâteau basque	<u>MENU ESPAGNOL</u> Salade catalane Paella (Paella sans chorizo) Crème dorée Biscuit éventail	Salade vénitienne Haché de saumon sauce citron Haricots verts sautés Tomme du GAEC des Essarts Melon
<b>MARDI</b>	Céleri vinaigrette Tagliatelles « locales » fraîches à la carbonara (bolognaise) Et fromage râpé Tomme de la Limone Melon	<u>Menu Nouvelle Aquitaine</u> Melon charentais Sauté de poulet sauce piments d'Espelette Coquillettes Fromage basque Gâteau basque	Crêpe au fromage Bœuf braisé « local » au jus Courgettes lorraines Petit suisse nature Pomme bio « locale »	<u>MENU AMERICAIN</u> Salade verte et cheddar Nugget's et wing's poulet et ketchup Potatoes Brownie et crème anglaise
<b>JEUDI</b>	Salade piémontaise Escalope de volaille grillée Flan de brocolis Coulommier Ananas frais	Radis beurre Filet de poisson pané Epinards béchamel « locale » Fromage blanc nature Lunette à la fraise « locale »	Salade de risoni Filet colin sauce oseille Beignets de chou fleur Tomme du Chatelard "locale" Banane	
<b>VENDREDI</b>	Salade de jeunes pousses et noix Sauté de porc au thym (Sauté de dinde au thym) Purée de pomme de terre Yaourt nature "local" Compote de pomme	Salade haricots verts Lasagnes bolognaise Carré du Trièves Orange	Salade de jeunes pousses et noix Sauté de porc au thym (Sauté de dinde au thym) Purée de pomme de terre Yaourt nature "local" Compote de pomme	



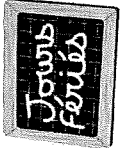





**GUILLAUD**  
*Traiteurs*  
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**Menus du 29 mai au 25 juin 2017**




**Bon appétit !**

Possibilité de modifications suivant approvisionnement  
Entre parenthèses : plats sans porc

Produits locaux	Du 29 mai au 4 juin	Du 5 au 11 juin	Du 12 au 18 juin	Du 19 au 25 juin
<b>LUNDI</b>	<p>  Meillon Sauté de poulet aux olives Riz pilaf Bûchette au lait mélangé Crème dessert vanille « locale »</p>	<p></p>	<p>Salade piémontaise Filet de colin sauce badiane Carottes braisées Yaourt nature Pêche</p>	<p> Meillon Sauté de porc aux abricots (Sauté de dinde aux abricots) Tagliatelles « locales » aux épinards Yaourt "local" aux fruits Lunettes à la myrtille « locale »</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b> Salade de petits pois lentilles Lasagnes de légumes Fromage blanc nature bio « local » Brugnon</p>	<p>Macédoine de légumes Saucisse « locale » (Saucisse de volaille) Lentilles au jus Tomme des Monts d'Auvergne Brugnon</p>	<p>Radis beurre Couscous garni Tomme de chèvre du GAEC de Baraton Compote</p>	<p>Taboulié aux petits légumes Tarte aux légumes du soleil Et sa salade verte Tomme de Yenne Cerises « locales »</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Feuilleté au fromage Emincé de porc sauce moutarde et miel Courgettes persillées Carré du Trièves Fraises « locale »</p>	<p>Jeunes pousses de salade et fêta Steak de colin ciboulette tomate Poêlée ratatouille Yaourt nature Tarte grillée aux cerises</p>	<p><b>MENU OCCITANIE</b> Salade de tomates au duo d'olives Gardiane de taureau Riz camarguais Fromage d'occitanie Crème catalane</p>	<p>Salade de pâtes estivale Steak haché « local » au jus Flan de courgettes aux ravioles « locales » Tomme de la Limone "locale" Fraises "locales" chantilly</p>
<b>VENDREDI</b>	<p> Carottes râpées bio  Bœuf braisé au jus Gratin dauphinois « local » Yaourt à boire à la vanille Pêche</p>	<p><b>MENU BIO</b> Salade de tomates bio Daube de bœuf bio Coquillettes bio Carré du plateau du Vercors bio Compote de pomme bio Veau ou bœuf de Rhône-Alpes</p>	<p>Salade vénitienne Palette porc provençale (Rôti de dinde provençal) Epinards béchamel Fromage blanc nature « local » Cerises « locales »</p>	<p>Pastèque Filet de merlu sauce agrumes Riz à l'ananas Petit suisse aux fruits Gâteau citron "maison"</p>

## RESTAURANT SCOLAIRE Menus du 26 juin au 9 juillet 2017

Possibilité de modifications suivant approvisionnement  
Entre parenthèses : plats sans porc

Produits locaux Produits de France Produits de saison	Du 26 juin au 2 juillet	Du 3 au 9 juillet
LUNDI	<u>MENU ALTERNATIF</u> Salade de haricots blancs tomates Ravioli pesto mozzarella « locales » sauce tomate Yaourt nature « local » Abricot « local »	Pastèque Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé  Bleu doux des Monts d'Auvergne Crème dessert chocolat
MARDI	Tarte au fromage Escalope de porc  grillée aux herbes (Escalope de dinde aux herbes) Poêlée ratatouille Petit suisse aux fruits Salade de fruits frais	Saucisson et cornichon Quenelles de brochet « locales » sauce armoricaine Flan de courgettes Yaourt nature Pêche
JEUDI	Salade Suisse Filet de colin meunière et citron Duo haricots verts et beurres Flan vanille Madeleine	Taboulé Poisson frais sauce crustacé Epinards béchamel « locale » Fromage Abricot « local »
VENDREDI	Carottes râpées Tomate farcie  Riz créole St Marcellin Liégeois chocolat	<u>MENU PIQUE NIQUE</u> 