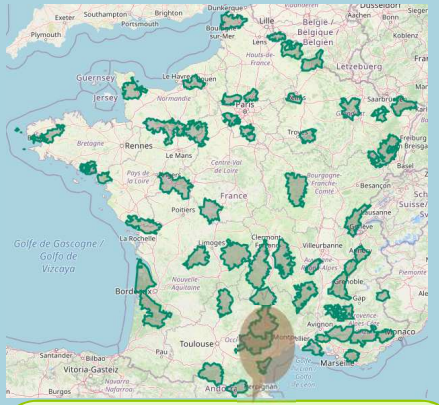
Menus

	Du 10 au 16 mai 2021	Du 17 au 23 mai 2021
		MENU ALTERNATIF
Lundi	Salade Napoli Filet de Colin Pané Epinards au lait de Quincieu (38) Yaourt Nature Pomme	Macédoine de Légumes Quenelles BIO aux légumes (26) sauce blanche & Riz Petit Suisse Nature Pomme
Mardi	Melon Sauté de Poulet à la Provençale Coquillettes & râpé Tomme de Domessin (38) Cake au Chocolat du Chef	Pizza au Fromage Steak haché d' Auvergne Beignets de Courgettes Carré du Trièves (38) Crêpe au Chocolat
Jeudi	**ASCENSION**	Salade Verte Filet de Colin sauce à l'oseille Trio de Céréales Tomme du Châtelard (38) Banane
		MENU DU LANGUEDOC
Vendredi		Melon Cassoulet & saucisse d'Isère Bleu de Causses Fraises de chez Armanet (38)



PARCS NATURELS REGIONAUX
DU LANGUEDOC
-des Causses du Quercy
-du Haut Languedoc
-de la Narbonnaise en Méditerranée

Le Cassoulet est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.

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

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus

	Du 24 au 30 mai 2021	Du 31 mai au 6 juin 2021
Lundi	Pentecôte	Melon Sauté de Poulet à la Provençale Riz Pilaf Tomme de Yenne (38) Crème à la Vanille
	MENU ALTERNATIF	**MENU ALTERNATIF**
Mardi	Radis & Beurre Omelette Epinards au lait de Quicieu (38) Carré de l'Est Compote de Pomme	Betteraves Lasagnes de Légumes Yaourt BIO du Léoncel (26) Brugnon
	MENU AMERICAIN	**MENU AUTOUR DE PARIS**
Jeudi	Salade Coleslaw Nugget's de Poulet Potatoes & Ketchup Crème Anglaise Brownies du Chef	Salade de Lentilles Sauté de Porc à la Moutarde Champignons de Paris à la crème Crottin de Chèvre Fraises (38) à la Chantilly
Vendredi	Salade Vénitienne Poisson à la Tomate Flan de Courgettes au lait (38) Coulommiers Fraises de chez Luc Armanet (38)	Pastèque Sauté de Bœuf du Nord Isère Gratin Dauphinois au lait d'Isère Fromage Blanc Cake aux Fruits (38)

Œufs de Margès (26)

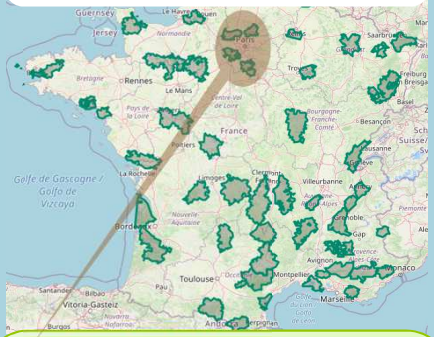
LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.
Menu Alternatif *: je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales*
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

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

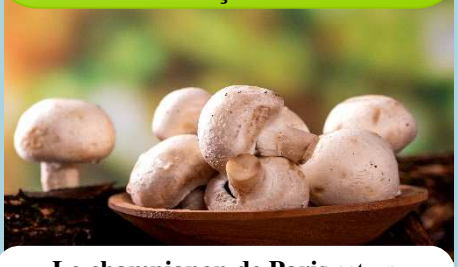
Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

La Crème Chantilly
est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.



PARCS NATURELS REGIONAUX
AUTOUR DE PARIS
-du Gatinais Français
-de la Haute Vallée de la Chevreuse
-de l'Oise
-du Vexin Français



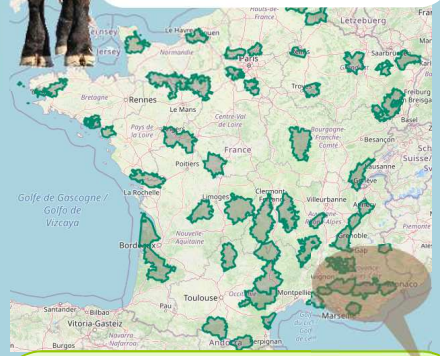
Le champignon de Paris est un champignon de **couche qui doit être épluché.** Peu calorique, il est riche en fibres, vitamines, minéraux.

Menus

	Du 7 au 13 juin 2021	Du 14 au 20 juin 2021
Lundi	**MENU FROID ET ALTERNATIF** Légumes à la Croque sauce aux Herbes Pizza au Comté & au Beaufort Taboulé Bleu du Vercors Melon	Salade Piémontaise Filet de Poulet au jus Carottes persillées Yaourt nature Cerises de la Drôme
Mardi	Macédoine de légumes Saucisse de chez Carrel (38) Lentilles au jus Tomme des Monts d'Auvergne Brugnon	**MENU ALTERNATIF** Radis & Beurre Couscous au Trio de céréales & Boulettes végétales BIO Bournette du Vercors Compote de Poires
Jeudi	Salade Verte & Féta Filet de Colin aux Herbes Poêlée de Ratatouille Yaourt nature Cerises de la Vallée du Rhône	Salade Vénitienne Filet de Poisson Epinards au lait de Quicieu Fromage Blanc de chez Gérentes Fraises de la Vallée du Rhône
Vendredi	**MENU BIO** Salade de Tomates BIO de Jarcieu Daube de Bœuf BIO Coquillettes BIO Carré du Trièves BIO Gâteau nature BIO du Chef	**MENU DU SUD EST DE LA FRANCE** Salade de Blé à la Provençale Gardiane de Taureau Ratatouille Buchette de chèvre Gâteau à la Châtaigne du Chef

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Je suis le Roi de la Camargue.
Mon troupeau s'appelle une Manade



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE
-des Baronnies Provençales
-du Lubéron – des Alpilles
-de la Camargue – du Queyras
-des Préalpes azur – du Verdon
-de la Sainte Baume –de Corse

La Ratatouille est une spécialité **méditerranéenne** à base de légumes mijotés.

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

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus

Du 21 au 27 juin 2021

Du 28 juin 4 juillet 2021

Lundi

MENU MUSICAL	MENU ALTERNATIF
Farandole de Jeunes pousses	Salade de Lentilles
Sauté de Porc alto aux abricots	Raviolis Pesto & Mozzarella (26)
Tagliatelles (26) musicales	à la sauce tomate
Yaourt aux notes fruitées (42)	Yaourt nature de chez Collet (42)
Tarte Estivale	Abricots de la Vallée du Rhône

Mardi

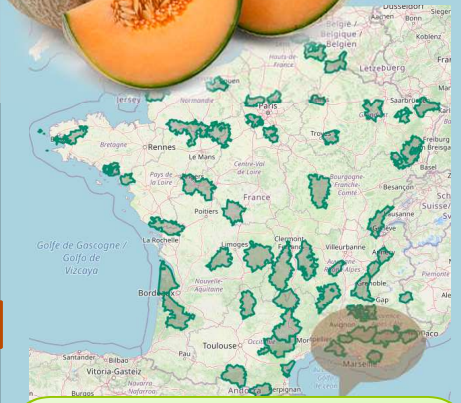
MENU FRAIS ET ALTERNATIF	
Melon	Crêpe au Fromage
Tarte aux légumes du soleil	Sauté de poulet au thym
Salade de Céréales	Ratatouille
Tomme de Yenne (38)	Tomme des Monts d'Auvergne
Cerises de la Vallée du Rhône	Gâteau au yaourt du Chef

Jeudi

	MENU DU SUD EST DE LA FRANCE
Pastèque	Pissaladière
Filet de Colin aux Agrumes	Bouillabaisse de Poisson
Riz à l'Ananas	& Pommes de terre
Petit Suisse aux fruits	Fromage Blanc
Gâteau au citron **BIO** du Chef	Melon de Cavaillon

Vendredi

Salade de Pâtes de l'Eté	Carottes râpées
Sauté de Bœuf	Tomate Farcie
Flan de courgettes aux ravioles (26)	Riz Créole
Saint Marcellin	Tomme de Domessin (38)
Fraises de la Vallée du Rhône	Pêche de la Vallée du Rhône



PARCS NATURELS REGIONAUX DU SUD EST DE LA FRANCE

-des Baronnies Provençales
-du Lubéron – des Alpilles
-de la Camargue – du Queyras
-des Préalpes azur – du Verdon
-de la Sainte Baume

La Bouillabaisse est un ragoût de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.

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

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menus
du 5 au 6 juillet 2021

C'est les VACANCES!

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

	MENUS ALTERNATIFS
Lundi	Pastèque Quenelles BIO à l'Armoricaine Flan de courgettes & Ravioles Buchette Crème au chocolat
Mardi	Tomates Cerises & Radis Pizza au Fromage Chips Yaourt à boire Abricot de la Vallée du Rhône

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 10 au 16 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Salade Napoli	Melon	Salade de Pommes de terre	ASCENSION
Pavé végétal	Emincés végétal à la sauce tomate	Saucisse végétale	Gratin Dauphinois
Epinards au lait de Quincieu	Coquillette & râpé	Gratin de Chou fleur	aux Cèpes
Yaourt Nature	Tomme de Domessin	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature
Pomme	Cake au chocolat	Compote de Pomme	Entremet des Iles

Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de Haricots verts	Salade verte	Salade verte
Lasagnes	Gnocchis	Crêpe aux champignons
de Légumes	sauce safranée	Pommes de terre salardaises
Camembert	Fromage	Fromage
Orange	Pruneaux au sirop	Chou à la Crème

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 17 au 23 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Macédoine de Légumes	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade Verte
Quenelles BIO aux légumes	Boulettes végétales	Œufs durs	Pavé végétal à l'oseille
sauce blanche & Riz	Beignets de courgettes	Chou-fleur béchamel	Trio de céréales
Petit suisse nature	Carré du Trièves	Yaourt	Tomme du Châtelard
Pomme	Crêpe au chocolat	Crème à la vanille	Banane

Vendredi	Samedi	Dimanche
MENU DU LANGUEDOC		
Melon	Betteraves	Fond artichaut et macédoine vinaigrette
Cassoulet	Paëlla	Quenelles aux olives
végétal	végétale	Pommes Rösties
Bleu de Causses	Fromage	Fromage
Fraises de chez Armanet	Salade de Fruit	Crème à la Chartreuse

Le Cassoulet est un plat réalisé dans une Cassole avec des haricots Tarbais ou des lingots de Castelnaudary.

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 24 au 30 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
PENTECÔTE			MENU AMERICAIN
Salade de pâtes	Radis & beurre	Crêpe au Fromage	Salade Coleslaw
Pavé végétal	Omelette	Emincé végétal à la dijonnaise	Beignet de camembert
Poêlée de légumes d'Antan	Epinards au lait de Quincieu	Petits pois aux oignons	Potatoes & Ketchup
Saint Agur	Carré de l'Est	Petit suisse aux fruits	Crème Anglaise
Eclair au café	Compote de Pomme	Pomme	Brownies du Chef

Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade Vénitienne	Tarte à l'Oignon	Asperges
Flan de courgettes	Boulettes végétales basquaise	Œuf dur sauce aux câpres
& Ravioles	Riz	Pommes Duchesse & tomates provençales
Coulommiers	Fromage blanc à la Vanille	Faisselle
Fraises de chez Armanet (38)	Fruit	Entremet à la Pêche

Œufs de Margès (26)

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
			MENU AUTOUR DE PARIS
Melon	Betteraves	Carottes râpées	Salade de Lentilles
Emincé végétal	Lasagnes	Pavé végétal au citron	Risotto
Riz Pilaf	de Légumes	Haricots verts	aux champignons & crème
Tomme de Yenne	Yaourt BIO du Léoncel	Mini cabrette	Crottin de Chèvre pasteurisé
Crème à la Vanille	Brugnon	Donut's	Fraises (38) à la Chantilly

Vendredi	Samedi	Dimanche
Pastèque	Salade Pommes de terre Rosa	Salade Farfalles & tapenade
Boulettes végétales	Flan de Brocolis	Omelette
Gratin Dauphinois au lait (38)	& Ravioles	Jeunes carottes sautées
Fromage Blanc	Petit suisse sucré	Fromage Blanc
Cake aux Fruits	Fruit	Feuilletine au Chocolat

La Crème Chantilly est une spécialité de l'Oise à base de crème fouettée.

Le champignon de Paris est un champignon de **couche qui doit être épluché.** Peu calorique, il est riche en fibres, vitamines, minéraux.

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 7 au 13 juin 2021

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
REPAS FROID			
Légumes & sauce aux herbes	Macédoine de Légumes	Pommes de terre Mimosa	Salade Verte & Féta
Pizza Comté & Beaufort	Saucisse végétale	Pavé Fromager	Crêpe au fromage
Taboulé	Lentilles au jus	Blettes à la Provençale	Poêlée de ratatouille
Bleu du Vercors	Tomme des Monts d'Auvergne	Petit suisse nature	Yaourt nature
Melon	Brugnon	Salade de fruits	Cerises de la vallée du Rhône

Vendredi	Samedi	Dimanche
MENU BIO		
Salade de tomates BIO	Salade Marco Polo	Asperges en vinaigrette
Boulettes végétales BIO	Pavé végétal	Emincé végétal sauce barbecue
Coquillettes BIO	& ses légumes tajine	Polente
Carré du Trièves BIO	Fromage	Fromage
Gâteau nature BIO du Chef	Fruit	Crème à la Vanille

Bon appétit

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 14 au 20 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Salade Piémontaise	Radis & Beurre	Salade de Haricots verts	Salade Vénitienne
Crêpe au fromage	Couscous au Trio de céréales	Lasagnes	Œuf dur
Carottes persillées	Légumes & Boulettes végétales BIO	de Légumes	Epinards au lait de Quincieu
Yaourt Nature	Bournette du Vercors	Camembert	Fromage Blanc de Gérentes
Cerises de la Drôme	Compote de Poires	Pêche de la Vallée du Rhône	Fraises de la Vallée du Rhône

Vendredi	Samedi	Dimanche
MENU DU SUD EST DE LA FRANCE		
Salade de Blé à la Provençale	Salade verte	Terrine de Légumes
Emincé végétal façon gardiane	Gratin de	Poêlée de lentilles
Ratatouille	Crozets au Reblochon	Fenouil & Tomate Provençale
Buchette de chèvre	Fromage	Roquefort
Gâteau à la Châtaigne	Pêche & crème anglaise	Tarte aux Fruits

La Ratatouille est une spécialité **méditerranéenne** à base de légumes mijotés.

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 21 au 27 juin 2021

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
MENU MUSICAL	REPAS FROID		
Farandole de Jeunes Pousses	Melon	Concombre Tsaziki	Pastèque
Boulettes végétales aux abricots	Tarte aux Légumes du Soleil	Friand au Fromage	Egrené végétal sauce agrumes
Tagliatelles musicales (26)	Salade de Céréales	Haricots verts au citron	Riz à l'ananas
Yaourt aux notes fruitées (42)	Tomme de Yenne (38)	Fromage blanc nature	Petit suisse aux fruits
Tarte Estivale	Cerises (38)	Pêche (38)	Gâteau au citron BIO

Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de pâtes estivale	Terrine de légumes	Artichaut en vinaigrette
Pavé végétal	Pavé de Polente aux olives	Saucisse végétale aux oignons
Flan de courgettes aux ravioles (26)	Tian de Légumes	Pommes de terre nouvelles
Saint Marcellin	Fromage	Fromage
Fraises de la Vallée du Rhône	Fruit	Crème au Grand Marnier

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 28 juin au 4 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU DU SUD EST DE LA FRANCE
Salade de Lentilles	Crêpe au Fromage	Radis & Beurre	Pissaladière
Raviolis Pesto Mozza (26)	Saucisse végétale	Emincés végétal sauce tomate	Bouillabaisse végétale
à la sauce tomate	Ratatouille	Gratin de Macaronis	& Pommes de terre
Yaourt nature (42)	Tomme d'Auvergne	Faisselle des Essarts	Fromage Blanc
Abricot (38)	Gâteau au Yaourt	Compote	Melon de Cavaillon

Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées	Œuf & Mayonnaise	Salade de tomates
Tomate farcie végétale	Friand au Fromage	Quenelles sauce crème
Riz Créole	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Tomme de Domessin	Fromage	Faisselle
Pêche (38)	Fruit	Tartelette aux fraises

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Menu ALTERNATIF Déjeuner du 5 au 11 juillet 2021

C'est les VACANCES !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Pastèque	Tomates cerises & radis	Salade Tomate Mozzarella	Taboulé
Quenelles BIO sauce tomate	Pizza au fromage	Saucisse végétale	Œuf dur
Flan courgettes & Ravioles	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Epinards au lait de Quicieu
Buchette	Yaourt à boire	Fromage Blanc nature	Bûche du Pilat
Crème au chocolat	Abricot (Vallée du Rhône)	Ile Flottante	Pêche

Vendredi	Samedi	Dimanche
Melon	Salade verte	Concombre en vinaigrette
Emincé végétal	Mini quenelles au curry	Omelette
Pommes noisettes	Riz	Pavé de polente & tomate
Petit suisse aux fruits	Fromage	Faisselle
Compote de pommes	Compote Pomme fraise	Crème à la pistache

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

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

La Gazette de Guillette

N° 15 MAI-JUIN 2021

Après le Foodtruck, l'Icetruck, voici le **NEWTRUCK** afin de vous proposer toujours plus d'**ANIMATIONS** ...

NEW TRUCK

MENUS

Menu PLAISIR le 27 mai avec le Menu AMÉRICAIN.

Menu PLANETE le 11 juin avec le Menu **BIO**

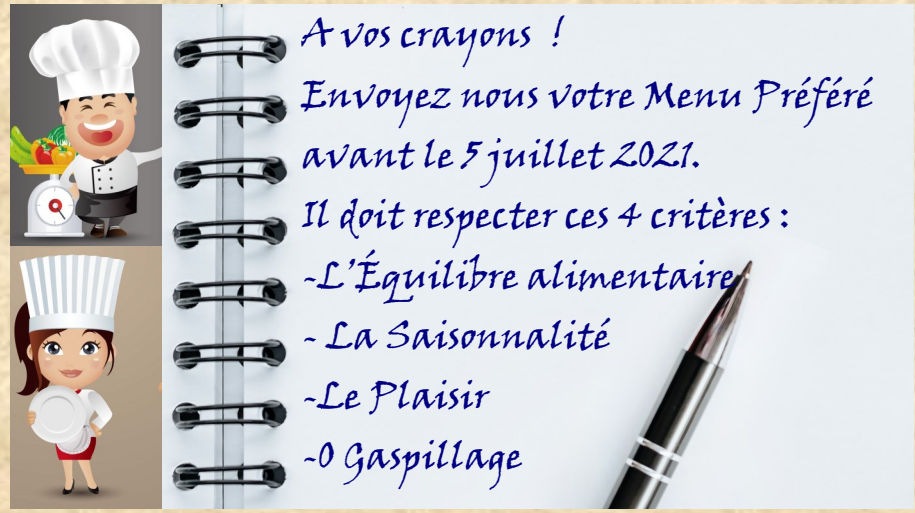
La FÊTE des **FRUITS & LEGUMES FRAIS** du 21 au 27 juin

MENUS GAGNANTS 2021/2022

324937

THEME DE L'ANNÉE PROCHAINE

« VOS MENUS A L'HONNEUR ! »



« 1 seul menu par site à adresser par le ou la responsable de la Restauration.
Concours ouvert aux enfants et aux adultes. »

N'oubliez pas de mettre une **petite annotation sur votre commune**, pour faire partager votre patrimoine à tous nos convives !

Votre Menu peut-être sélectionné et diffusé !

✉ **gm.restauration1@orange.fr**

REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

Michel DEROUX créé l'**OEUF DES COLLINES** en 1973 à **Margès (26). En 1993** ses fils Philippe et Dominique prennent la suite.

Ils travaillent avec des **éleveurs locaux pour les œufs plein air et BIO**.

C'est la dernière casserie d'œuf de notre région qui permet de **produire l'œuf liquide pasteurisé** que vous dégustez dans **vos flans de légumes**.

Les poules sont **nées en France** et sont **nourries avec des céréales Françaises** (blé, maïs, soja).

L'entreprise privilégie les fournisseurs **locaux** et 90% de sa clientèle est régionale. Elle a investit dans des panneaux solaires afin de **réduire son empreinte carbone.**

UNE QUESTION POUR GUILLETTE

« Dis Guillette, qu'est-ce qu'une espèce endémique ? »

C'est une espèce **qui n'existe que dans une zone géographique délimitée à l'état spontané** (sans que l'homme n'en soit la cause).

NOUVELLES RECETTES

Le Cassoulet

Haricots blancs tomatés cuisinés à la graisse de canard avec des oignons et des carottes. Le tout garni d'une **saucisse de Toulouse** et de saucisson à l'ail.

La Bouillabaisse

Soupe de **colin et de moules** à la bisque de Homard, fumet d'écrevisse, **ail, tomate** & paprika.

Le Gâteau à la Châtaigne

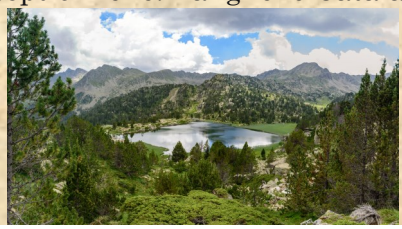
Traditionnel gâteau au yaourt et à la **crème de marrons.**

DECOUVERTE DE REGIONS CULINAIRES

Mardi 4 Mai

Les **PYRENNES** avec les Parcs :

- **des Pyrénées Ariégeoises**: Réunit les plus hauts sommets des frontières d'Andorre et d'Espagne. Il abrite de nombreuses espèces endémiques.
- **des Pyrénées Catalanes :** terri toire montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



Jeudi 3 juin

Autour **de PARIS** avec les parcs :

- **du Gatinais Français**: pays du grès et des milles clairières.
- **de la Haute vallée de la chevreuse**: antique forêt d'Yveline peuplée dès la préhistoire.
- **de l'Oise :** poumon vert des Capétiens et des Mérovingiens.
- **du Vexin Français :** composé de terre et d'eau, poissons et étangs.

Vendredi 21 mai

Le **LANGUEDOC** avec les parcs :

- **des Causses du Quercy**: Territoire de pierres et grottes sur les rives de la Dordogne.
- **du Haut Languedoc** : terre de rencontre des 2 midis aux plaines viticoles.
- **de la Narbonnaise en méditerranée** entre mer et garrigues.

Vendredi 18 juin et Jeudi 1er juillet

La **SUD EST DE LA FRANCE** avec les parcs :

-des Baronnies Provençales, du Lubéron, des Alpilles, de la Camargue, du Queyras, des Préalpes Azur, du Verdon, de la Sainte Baume, et de Corse : bercés par des influences montagnardes, steppiques et méditerranéennes. Hydratés par des résurgences, rivières et lacs. Axe de migration des oiseaux du Nord.