

# Menus DU 26 AU 30 AOUT

## Menu A

**Lundi**

Taboulé  
Filet de poisson MSC meunière  
Haricots verts  
Fromage  
**Poire label HVE de la Valloire**  
Alternatif : Pavé végétal

**Mardi**

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Chili con carné viande française  
Riz  
Yaourt au citron des 3 hameaux  
Compote de fraises  
Alternatif : Chili sin carné

**Mercredi**

Macédoine de légumes  
Boulettes de bœuf régional  
Choux de Bruxelles au jus  
Fromage blanc  
**Pomme label HVE de l'Isère**  
Alternatif : Gnocchis poêlés

**Jeudi**

**Carottes label HVE râpées**  
Cuisse de poulet français aux herbes & pâtes  
Fromage  
Mousse à la crème de marrons  
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

**Vendredi**

Mâche  
Boudin noir français grillé  
Pommes boulangères  
Fromage  
Cocktail de fruits au sirop  
Alternatif : Galettes de légumes

## Menu B

### Spécial ESPAGNE

Coleslaw  
Fideua à la volaille française et fruits de mer  
Yaourt  
Mousse au citron  
Alternatif : Fideua végétale

Médailon de surimi  
Cordon bleu viande française  
Haricots verts  
Fromage  
Fruit  
Alternatif : Terrine de légumes, pavé fromager

Salade de lentilles  
Filet de poisson MSC aux céréales  
Epinards en béchamel  
Fromage  
Pruneaux au sirop  
Alternatif : Omelette

Salade de pâtes Napoli  
Saucisse grillée de chez Carrel  
Ratatouille du Chef  
Fromage  
Compote de pêches  
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

### Menu ALTERNATIF

Salade de pois chiches  
Gratin de courgettes HVE de l'Isère aux ravioles IGP de la Drôme  
Petit suisse  
Fruit



Semaine du  
**SOLEIL**  
dans vos  
menus!

La Paëlla  
utilise du riz  
alors que la  
fideuà  
utilise des  
pâtes et des  
fruits de mer  
pour  
sa recette.



**Pour commander :**

**Foyer communal : 04.75.31.71.91**

**Mairie : 04.75.23.04.81**



La fideuà est une spécialité culinaire du  
pays valencien, en Espagne.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)