

Menus

Du 10 au 16 mai 2021

Lundi

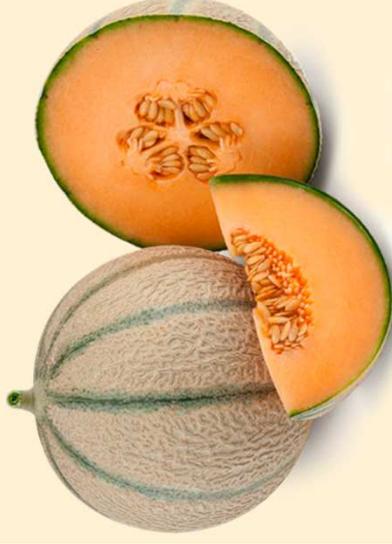
Salade Napoli
Filet de Colin Pané
Epinards au lait de Quincieu (38)
Yaourt Nature
Pomme

Mardi

Melon
Sauté de Poulet à la Provençale
Coquillettes & râpé
Tomme de Domessin (38)
Cake au Chocolat du Chef

Jeudi

ASCENSION



Vendredi

Du 17 au 23 mai 2021

MENU ALTERNATIF

Macédoine de Légumes
BIO aux légumes (26)
sauce blanche & Riz
Petit Suisse Nature
Pomme

Pizza au Fromage
Steak haché d'Auvergne
Beignets de Courgettes
Carrié du Trièves (38)
Crêpe au Chocolat

Salade Verte
Filet de Colin sauce à l'oseille
Trio de Céréales
Tomme du Châtelaud (38)
Banane

MENU DU LANGUEDOC

Melon
Cassoulet
à sauce d'Isère
Bleu de Causses
Fraises de chez Tumanet (38)

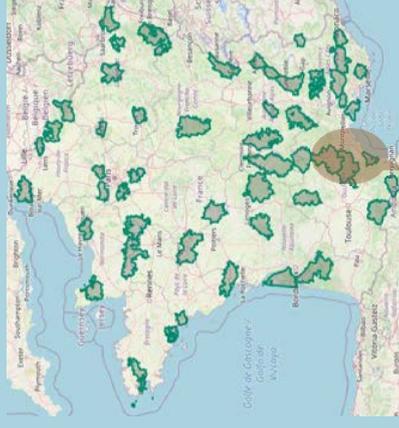
LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

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, Montarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



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.

Menus

Du 24 au 30 mai 2021

Du 31 mai au 6 juin 2021

Lundi

Pentecôte



MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre

Omelette

Epinards **au lait de Luicieu (38)**

Carré de l'Est

Compote de Pomme



Betteraves

Lasagnes

de Légumes

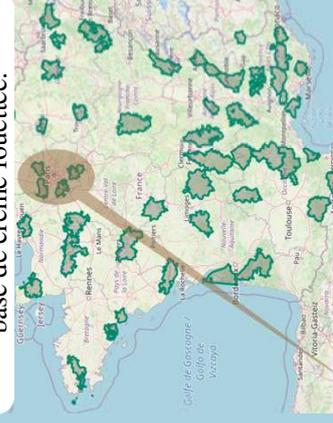
Yaourt **BIO du Léancel (26)**

Buugnan



La Crème Chantilly

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



Jeudi

Salade Coleslaw

Nugget's de Poulet

Potatoes & Ketchup

Crème Anglaise

Braunies du Chef

MENU AUTOUR DE PARIS

Salade de Lentilles

Sauté de Porc à la Moutarde

Champignons de Paris à la crème

Croutin de Chèvre

Fraises (38) à la Chantilly

Vendredi



Œufs de Margès (26)

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)

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.

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



PARCS NATURELS REGIONAUX

AUTOUR DE PARIS

- du Gatinais Français
- de la Haute Vallée de la Chevreuse
- de l'Oise
- du Vexin Français

Menus

Lundi

Du 7 au 13 juin 2021

MENU FROID ET ALTERNATIF

Légumes à la Croque *sauce aux Herbes*

Pizza au Comté & au **Beaufort**

Taboulé

Bleu du Vercors

Melon



Macédoine de légumes

Saucisse de chez Carrel (38)

Lentilles au jus

Tomme des Monts d'Auvergne

Brugnion

Salade Verte & Féta

Filet de Colin aux Herbes

Poêlée de Ratatouille

Yaourt nature

Cerises de la Vallée du Rhône

MENU BIO

Salade de Tomates **BIO** de Jarcieu

Daube de Bœuf BIO

Coquillettes BIO

Carré du Trièves BIO

Gâteau nature BIO du Chef

Du 14 au 20 juin 2021

Salade Piémontaise

Filet de Poulet au jus

Carottes persillées

Yaourt nature

Cerises de la Drôme

MENU ALTERNATIF

Radis & Beurre

Couscous au Trio de céréales

& **Boulettes végétales BIO**

Bouquette du Vercors

Compote de Poires

Salade Vénitienne

Filet de Poisson

Epinards au lait de Quicieu

Fromage Blanc de chez Gérentes

Fraises de la Vallée du Rhône

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

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, Montarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



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.

Menus

Lundi



Mardi

Du 21 au 27 juin 2021

MENU MUSICAL

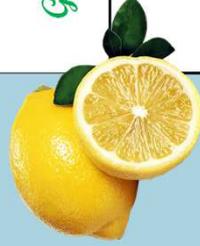
Farandole de Jeunes pousses
Sauté de Porc alto aux abricots
Tagliatelles (26) musicales
Yaourt aux notes fruitées (42)
Tarte Estivale

MENU FRAIS ET ALTERNATIF

Melon
Tarte aux légumes du soleil
Salade de Céréales
Tomme de Yenne (38)
Cerises de la Vallée du Rhône



Jeudi



Vendredi

Du 28 juin 4 juillet 2021

MENU ALTERNATIF

Salade de Lentilles
Raviolis Pesto & Mozzarella (26)
à la sauce tomate
Yaourt nature de chez Collet (42)
Abricots de la Vallée du Rhône

Crêpe au Fromage
Sauté de poulet au thym
Ratatouille
Tomme des Monts d'Auvergne
Gâteau au yaourt du Chef

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Pissaladière
Bouillabaisse de Poisson
& Pommes de terre
Fromage Blanc
Melon de Cavaillon

Carottes râpées
Tomate Farcie
Riz Créole
Tomme de Domessin (38)
Pêche de la Vallée du Rhône



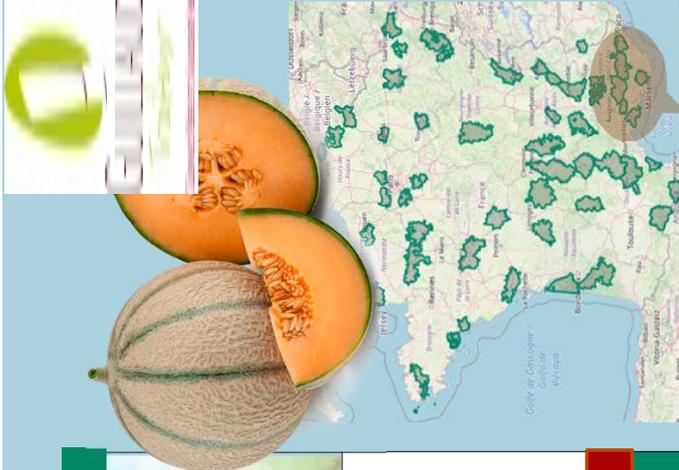
LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

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, Montarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



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 ragout de poissons de roches tradition de Marseille depuis sa création par les Phocéens de la Grèce Antique.



Menus du 5 au 6 juillet 2021

C'EST LES VACANCES!



MENUS ALTERNATIFS

Pastèque

*Quenelles **BIO** à l'Armoricaine*

*Flan de courgettes & **Ravioles***

Buchette

Crème au chocolat



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, Cristallisés
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

Salade Napoli

Pavé végétal

Epinards au lait de Quincieu

Yaourt Nature

Pomme

Mardi

Melon

*Emincés végétal à la sauce
tomate*

Coquillettes & râpé

Tomme de Domessin

Cake au chocolat

Mercredi

Salade de Pommes de terre

Saucisse végétale

Gratin de Chau fleur

Petit suisse aux fruits

Compote de Pomme

Jeudi

ASCENSION

Gratin Dauphinois

aux Cèpes

Fromage blanc nature

Entremet des Iles

Vendredi

Salade de Haricots verts

Lasagnes

de Légumes

Camembert

Orange

Samedi

Salade verte

Gnocchis

sauce safranée

Fromage

Pruneaux au sirop

Dimanche

Salade verte

Crêpe aux champignons

Pommes de terre saladaises

Fromage

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

Cuenelles BIO aux légumes

Boulettes végétales

Oufs durs

Pavé végétal à l'oseille

sauce blanche & Riz

Beignets de courgettes

Chou-fleur béchamel

Trio de céréales

Petit suisse nature

Carré du Frièvres

Yaourt

Tomme du Châtelaud

Pomme

Crêpe au chocolat

Crème à la vanille

Banane

Vendredi

Samedi

Dimanche

MENU DU LANGUEDOC

Melon

Betteraves

*Fond artichaut et macédoine
 vinaigrette*

Cassoulet

Paëlla

Cuenelles aux olives

végétal

végétale

Pommes Rösties

Bleu de Causses

Fromage

Fromage

Fraises de chez Amanet

Salade de Fruit

Crème à la Chartreuse



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

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

PENTECÔTE

Salade de pâtes

Pavé végétal

Poêlée de légumes d'Antan

Saint Agur

Eclair au café

Radis & beurre

Omelette

Épinards au lait de Quincieu

Carrié de l'Est

Compote de Pomme

Crêpe au Fromage

Emincé végétal à la dijonnaise

Petits pois aux oignons

Petit suisse aux fruits

Pomme

Mercredi

Mardi

Jeudi

MENU AMERICAIN

Salade Coleslaw

Beignet de camembert

Potatoes & Ketchup

Crème Anglaise

Brownies du Chef

Vendredi

Samedi

Dimanche

Salade Vénitienne

Flan de courgettes

& Ravioles

Coulommiers

Fraises de chez Armanet
(38)

Tarte à l'Oignon

Boulettes végétales
basquaise

Riz

Fromage blanc à la Vanille

Fruit

Asperges

Œuf dur sauce aux câpres

Pommes Duchesse & tomates
provençales

Faiselle

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

Melon
Emincé végétal
Riz Pilaf
Toume de Yenne
Crème à la Vanille

Mardi

Betteraves
Lasagnes
de Légumes
Yaourt **BIO** du Léoncel
Bagnon

Mercredi

Carottes râpées
Pavé végétal au cuitron
Haricots verts
Mini cabrette
Donut's

Jeudi

MENU AUTOUR DE PARIS

Salade de Lentilles
Risotta
aux champignons & crème
Crottin de Chèvre pasteurisé
Fraises (38) à la Chantilly

Vendredi

Pastèque
Boulettes végétales
Gratin Dauphinois au lait
(38)
Fromage Blanc
Cake aux Fruits

Samedi

Salade Pommes de terre
Rosa
Flan de Bracolis
& Raviolis
Petit suisse sucré
Fruit

Dimanche

Salade Farfalles & tapenade
Omelette
Jeunes carottes sautées
Fromage Blanc
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

Lundi

REPAS FROID

Légumes & sauce aux herbes

Pizza Comté & Beaufort

Taboulé

Bleu du Vercors

Melon

Mardi

Macédoine de Légumes

Saucisse végétale

Lentilles au jus

*Tomme des Monts
d'Auvergne*

Brugnon

Mercredi

Pommes de terre Mimosas

Pavé Fromager

Blettes à la Provençale

Petit suisse nature

Salade de fruits

Jeudi

Salade Verte & Féta

Crêpe au fromage

Poêlée de ratatouille

Yaourt nature

*Cerises de la vallée du
Rhône*

Vendredi

MENU BIO

*Salade de tomates **BIO***

*Boulettes végétales **BIO***

*Coquillettes **BIO***

*Carrié du Trièves **BIO***

*Gâteau nature **BIO** du Chef*

Samedi

Salade Marco Polo

Pavé végétal

& ses légumes tajine

Fromage

Fruit

Dimanche

Asperges en vinaigrette

*Emincé végétal sauce
barbecue*

Polente

Fromage

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.



Menu ALTERNATIF Déjeuner du 14 au 20 juin 2021



Lundi

Salade Piémontaise
Crêpe au fromage
Carottes persillées
Yaourt Nature
Cerises de la Drôme

Mardi

Radis & Beurre
Couscous au Trio de céréales
Légumes & Boulettes
végétales **BIO**
Bournette du Vercors
Compote de Poires

Mercredi

Salade de Haricots verts
Lasagnes
de Légumes
Camembert
Pêche de la Vallée du Rhône

Jeudi

Salade Vénitienne
Œuf dur
Epinards au lait de Quincieu
Fromage Blanc de Gérentes
Fraises de la Vallée du Rhône

Vendredi

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Salade de Blé à la Provençale
Emincé végétal façon gardiane
Ratatouille
Bchette de chèvre
Gâteau à la Châtaigne

Samedi

Salade verte
Gratin de
Crozets au Reblochon
Fromage
Pêche & crème anglaise

Dimanche

Terrine de Légumes
Poêlée de lentilles
Fenouil & Tomate
Provençale
Roquefort
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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

MENU MUSICAL

REPAS FROID

Farandole de Jeunes Pousses

Melon

Concombre Tzaziki

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

Yacourt 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
navioles (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

Salade de Lentilles

Raviolis Pesto Mozza (26)

à la sauce tomate

Yaourt nature (42)

Abricot (38)

Mardi

Crêpe au Fromage

Saucisse végétale

Ratatouille

Tomme d'Auvergne

Gâteau au Yaourt

Mercredi

Radis & Beurre

Emincés végétal sauce tomate

Gratin de Macaronis

Faiselle des Essarts

Campe

Jeudi

Pissaladière

Bouillabaisse végétale

& Pommes de terre

Fromage Blanc

Melon de Cavailon

MENU DU SUD EST DE LA FRANCE

Vendredi

Carottes râpées

Tomate farcie végétale

Riz Créole

Tomme de Domesin

Pêche (38)

Samedi

Œuf & Mayonnaise

Friand au Fromage

Haricots verts

Fromage

Fruit

Dimanche

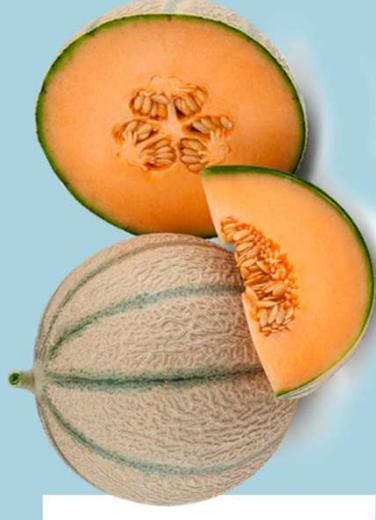
Salade de tomates

Quenelles sauce crème

Purée de pommes de terre

Faiselle

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 **COST LES VACANCES!** du 5 au 11 juillet 2021



Lundi

Pastèque
Quenelles BIO sauce tomate
Flan courgettes & **Ravioles**
Bûchette
Crème au chocolat

Mardi

Tomates cerises & radis
Pizza au fromage
Haricots verts
Yaourt à boire
Albicot (Vallée du Rhône)

Mercredi

Salade Tomate Mozzarella
Saucisse végétale
Purée de pommes de terre
Fromage Blanc nature
Ile Flottante

Jeudi

Taboulé
Œuf dur
Epinards au lait de **Quiciieu**
Bûche du Pilat
Pêche

Vendredi

Melon
Enoncé végétal
Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits
Compote de pommes

Samedi

Salade verte
Mini quenelles au curry
Riz
Fromage
Compote Pomme fraise

Dimanche

Concombre en vinaigrette
Omelette
Pavé de polente & tomate
Faiselle
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

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



NEW TRUCK

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



THEME DE L'ANNÉE PROCHAINE

« VOS MENUS A L'HONNEUR ! »



A vos crayons !
Envoyez nous votre Menu Préféré avant le 5 juillet 2021.
Il doit respecter ces 4 critères :

- L'Équilibre alimentaire
- La Saisonnalité
- Le Plaisir
- 0 Gaspillage



« 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 crée l'OEUVE 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.

L'OEUF DES COLLINES

VOTRE SPÉCIALISTE DE L'OEUF COQUILLE ET LIQUIDE PASTEURISÉ



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 investi dans des panneaux solaires afin de réduire son empreinte carbone.



GUILLAUD TRAITEUR - www.guillaud-traiteur.com - Tél : 04-74-20-32-78





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 : territoire montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



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.

Jedi 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 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.

