

3 septembre

Melon
Sauté de volaille française au jus
Coquillettes
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
Meringue de la biscuiterie Louvat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tomate farcie végétale



10 septembre



Céleri en rémoulade
Saucisse de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Lentilles BIO de Thodure ⁽³⁸⁾
Tomme de nos Montagnes ⁽⁴³⁾
Prune label HVE des Fruitiers Dauphinois ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

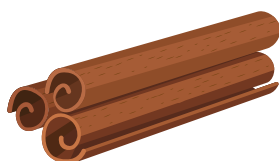
17 septembre

Menu Bouquet Garni aux Herbes Aromatiques

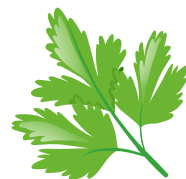
Coleslaw
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Mousse au chocolat
Alternatif : Lasagnes de légumes

Herbes de
Provence ...
thym, sarriette,
romarin et
basilic.

24 septembre



Salade de pommes de terre & Ciboulette
Sauté de poulet français à la Provençale
Haricots verts en Persillade
Yaourt au citron des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Spéculoos à la Cannelle
Alternatif : Omelette



1^{er} octobre

Journée du Végétarisme



Coleslaw
Tagliatelles **de Saint Jean** ⁽²⁶⁾
sauce Chili sin Carne
Meule **de Savoie** ⁽⁷³⁾
Compote de pommes
Pain aux **Herbes Gourmand** ⁽³⁸⁾



8 octobre

Menu Petit Ours Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO de **Saint Jean** ⁽²⁶⁾
à l'**Ail des Ours** en sauce blanche
Yaourt nature
Tarte au flan

Oyez

Oyez braves gens !
Venez festoyer au
restaurant **Guillaud Traiteur**
pour un **voyage** historique
dans le temps où vous
ripaillerez. «Recettes
médiévales uniques en
Europe».

15 octobre

Banquet Médiéval - Semaine du Goût

Apium graveolens **Céleri** en rémoulade
Colin label MSC à la sauce **d'Aulx** ail et persil
Petits pois BIO & carottes d'antan
à consommer écrasés
Fromage blanc **de l'Auvergne** ⁽⁴³⁾
au Coulis de fruits façon **blanc manger** sans amandes.
Alternatif : Feuilleté au fromage