



Lundi

Sauté de boeuf de **chez Carrel**
Purée de **pommes de terre BIO maison Vernet (07)**
Camembert
Compote de fraises
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Salade Vénitienne BIO
Filet de **poisson label MSC** meunière
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Mercredi

Sauté de volaille **française** au chorizo
Semoule BIO
Yaourt label HVE et Ishere du GAEC de Belle Etoile
Orange
Alternatif : Terrine de légumes, Lentilles à la tomate

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**
Riz aux petits légumes
Flan nappé au caramel
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Vendredi

Menu 0 GASPI & ALTERNATIF
Carottes râpées
Gratin de **courgettes BIO de Bernard Gabelle (38)**
aux **ravioles IGP de Saint Jean**
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Nouveau
PARTENAIRE
Isérois

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
yaourts au
lait entier
pasteurisé

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



GAEC de la Belle Etoile
Benoît, Béranger et Alexandre Marouby
à Theys dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Lundi

Calamars à la romaine
Riz niçois
Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille
Ananas au sirop
Alternatif : Beignets de fromage

Menu ALTERNATIF

Mardi

Salade de lentilles
Omelette aux oeufs frais
Epinards BIO en béchamel au lait d'Isère
Compote à la banane

Mercredi

Salade de Chou
Tagliatelles BIO de Saint Jean
Sauce au poulet français & aux champignons
Yaourt nature
Alternatif : Tagliatelles sauce crème & champignons

Menu 100% SAISON

Jeudi

Salade de perles légumières
Saucisse de chez Carrel sauce aux herbes
Chou-fleur BIO persillé
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Gratin de **pommes de terre label HVE de la Bièvre**
façon parmentier au boeuf haché de notre région
Fromage blanc BIO
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Gratin de pommes de terre au fromage

Menu
100 %
SAISON

ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Production de
lait, crème,
fromages, beurre
et yaourts.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Laiterie du Mont Aiguille
Florence et Franck Morize
à Clelles dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade de Chou kouki
Couscous de légumes
& **Semoule BIO**
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande

Mardi

Salade Napoli
Poisson label MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans (26) à l'ail et au persil
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade de lentilles & petits pois
Haut de cuisse de poulet **région du goût** chasseur
Ratatouille
Mousse au chocolat
Alternatif : Tarte au fromage

Menu **0 GASPI**

Jeudi

Emincé de volaille **française** aux épices
Coquillettes BIO
Verchicors label Ishere de la Laiterie du Mont Aiguille
Compote de pommes
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Vendredi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Boulettes de bœuf de notre région sauce à la Provençale
Beignets de brocolis
Yaourt BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel
Alternatif : Boulettes végétales

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menu
0 GASPI
*c'est bon pour
la planète.*



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
Bleu du Vercors
Sassenage AOP,
tomme, faisselle et
le Petit Léoncel.

GAEC de Lagrange, Régine Bouchet
à Léoncel dans la Drôme.



Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Saucisse du Nord Isère
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne
aux oeufs plein air **d'Arthemonay**.
Bournette du Vercors
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**
Alternatif : Feuilleté au fromage

Mardi

Carottes râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Purée de **pommes de terre BIO** de Lempis (07)
Fromage blanc nature
Alternatif : Galettes de légumes

Mercredi

Escalope viennoise **viande française**
Petits pois au jus
Yaourt BIO
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Brioche tomate basilic

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade Marocaine
Tarte butternut & **comté AOP** de Valentin Traiteur à Rives
Courgettes BIO de l'Isère sautées à la crème d'ail
Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme

Menu **0 GASPI**

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes à la
Bolognaise **viande française**
Saint Marcellin IGP BIO de Vercors Lait
Clémentine
Alternatif : Lasagnes de légumes

**Menu
0 GASPI**
*C'est bon pour mon
territoire et ma
région !*



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Fabricant de
produits frais :
pizza, quiche,
tarte roulée.*

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Valentin Traiteur
à Rives dans l'Isère.



Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Lundi

Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel
Pommes de terre BIO de Lempis (07)
Fromage blanc BIO
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay
Poisson label MSC
Epinards BIO au lait du GAEC de Quincieu
Compote
Alternatif : Oeufs durs

Mercredi

Rôti de porc de chez Carrel à la diable
Tagliatelles BIO de Saint Jean
Brique du Velay de chez Gérentes
Orange
Alternatif : Tagliatelles sauce petits pois & légumes

Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie
Filet de poule française sauce à l'estragon
Haricots verts BIO cuisinés à l'ail et au persil
Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Nugget's de blé

Menu 100% Lumières & **ALTERNATIF**

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate
Riz
Cake à la praline de l'Étape Gourmande
Pain au maïs de l'Étape Gourmande

Menu
100 %
Lumières



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
pain, viennoiseries,
pâtisseries salées ou
sucrées, snacking,
plat du jour.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023



Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO** de Jarcieu
Tartiflette **Savoyarde**
aux **pommes de terre HVE** de Gillonnay
Pomme Juliet BIO de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille
Poire label HVE de la Drôme
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Salade de Risoni
Filet de **poisson label MSC** meunière
Carottes label HVE des jardins de Corneyzin vichy
Compote de pommes BIO
Alternatif : Omelette

Jeudi

Salade d'endives
Steak haché **régional** sauce au poivre
Chou-fleur HVE de Jarcieu au lait de **Panossas**
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois BIO au jus
Clémentine

Menu
100 % SAISON

Local et Durable !

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production viandes
bovines, porcine
et salaisons.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023



Lundi

Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille
Crozets BIO d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive
Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Menu 0 GASPI et ALTERNATIF

Mardi

Carottes râpées
Chili sin carné
Riz
Lunettes de Romans au chocolat **Maison Jacquemart**

Mercredi

Salade de **pommes de terre label HVE** mimosa
Saucisse **du Nord Isère**
Haricots verts BIO
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle
Alternatif : Quenelles à la sauce tomate

Jeudi

Taboulé
Boulettes de **bœuf régional** au jus
Brocolis à la crème
Compote BIO
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard
Emincé de dinde **française** aux d'épices
Pommes Forestines
Rochers coco de la **Biscuiterie Louvat**
Clémentine & papillotes
Pain Noir de l'Étape Gourmande
Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

**Menu
100 % Noël**

*Bonnes Vacances
et soyez sages !*



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Fabricant de
meringues, biscuits
et chocolats.*



Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

