

Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



Menu 100% **BIO**

Lundi

Sauté de bœuf BIO de notre région aux oignons
Crozets de Savoie BIO d'Alpina Savoie
Yaourt BIO du Vercors
Pomme BIO de chez Serge Figuet (38)
Alternatif : Lentilles à la tomate

Mardi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette
Filet de **colin label MSC** meunière
Gratin de chou-fleur
Kiwi HVE de chez Savajols à Albon (26)
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

Taboulé
Rôti de porc de **chez Carrel** à la Provençale
Haricots verts BIO cuisinés à l'ail et au persil
Petit suisse
Alternatif : Pois chiches à la provençale

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes
de légumes
Fromage blanc nature BIO
Madeleine

Vendredi

Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes
Riz
Saint Marcellin IGP BIO
Cake à la banane de l'Etape Gourmande
Alternatif : Blanquette de légumes

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Pastier Français,
fabrique les
crozets, polente,
semoule, petites
pâtes...

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 11 au 17 mars 2024

Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade de lentilles
Raviolis de **légumes BIO** de chez Saint Jean
à la sauce tomate
Compote de **pommes HVE** (38)

Mardi

Taboulé
Boulettes de bœuf de chez Carrel au thym
Carottes HVE Iséroises cuisinées au beurre
Crème dessert de la **laiterie du Mont Aiguille**
Alternatif : Omelette

Mercredi



Menu 100% **JO** La flamme dans le 1/4 Sud Est

Salade **Auvergnate**
Saucisse du **Nord Isère**
Truffade BIO du Chef
Meringue à la myrtille de la **Biscuiterie Louvat**
Alternatif : Galettes de légumes



Jeudi

Menu **0 GASPI**

Poisson label MSC sauce au citron
Epinards en béchamel
Yaourt nature de chez Collet
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande
Alternatif : Oeufs durs

Vendredi

Haut de cuisse de poulet français
Petits pois BIO au jus
Tomme de Yenne de la **Dent du Chat**
Orange
Pain au maïs de l'Etape Gourmande
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

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
pour la
planète

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur
de pommes et
transformation en
compote, fraises,
cerises, céréales.



à **Paul ARNAUD, La ferme des cerises**
BOUGE CHAMBALUD dans l'Isère.

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



Menus thème 100 % du 18 au 24 mars 2024



Lundi

Salade de Pépinettes
Filet de **poisson MSC** meunière
Brocolis BIO en béchamel
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de poulet **français** aux noix
Gratin dauphinois **pommes de terre BIO** (07)
Gâteau aux pommes et à la cannelle **Gourmand**
Alternatif : Boulettes végétales

Menu **ALTERNATIF**

Mercredi

Quenelles BIO à la sauce tomate & champignons
Flan de **courgettes BIO** de chez Bernard Gabelle
Carré de l'Est
Salade de fruits

Menu 100% **PRINTEMPS** & Alternatif

Jeudi

Carottes à croquer comme les lapins
Falafels BIO de Sassenage
& sa sauce au yaourt
Riz BIO printanier
Compote à la fraise

Vendredi

Salade Marocaine
Saucisse de **chez Carrel** au fromage **Savoyard**
Ratatouille du Chef
Pomme BIO de la Vallée du Rhône
Alternatif : Crêpe au fromage

Nouveauté

*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 »)*

Ets Carrel,
à Hières-sur-Amby dans l'Isère.

«Découpe de viandes bovines et porcines et salaisons»



Menus thème 100 % du 25 au 31 mars 2024



Lundi

Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts BIO cuisinés au beurre
Coulommiers
Cake au caramel & **beurre salé d'Isigny**
Alternatif : Tortilla

Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Salade de lentilles
Chou-fleur et **pommes de terre HVE**
au fromage **d'Ardèche**
Petit suisse sucré
Pomme BIO de la Vallée du Rhône

Menu 100 % **JO** La flamme dans le 1/4 Sud Ouest



Mercredi



Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz BIO
Gâteau basque
Alternatif : Rougail végétal

Jeudi

Salade d'endives
Jambon blanc
Truffade au fromage d'Auvergne & **Pommes de terre BIO**
Compote de poire
Alternatif : Pavé maraîcher

Vendredi

Pizza aux 3 fromages **de Rives**
Emincé de bœuf à la Provençale **de chez Carrel**
Beignets de légumes
Fromage blanc de laiterie Gérentes
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

Menu
100 %
JO

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre,
courges, courgettes,
salade, choux.

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 »)

Thomas **BOUGET LAVIGNE**,
à Gillonnay dans l'Isère.



Menus thème **100 %**
du 1^{er} au 7 avril 2024

Joyeuses Pâques



**Menu
100 %
Alternatif**

Lundi

Mardi

Couscous à la volaille française
& **Semoule BIO**
Bournette du Vercors
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Couscous de légumes

Mercredi

Salade Marco-polo
Steak haché **de chez Convivial**
Salsifis à la crème
Yaourt BIO
Alternatif : Salade de pâtes, Pavé végétal

Jeudi

Sauté de porc **de chez Carrel** aux 2 moutardes
Carottes BIO de la Drôme
Fromage blanc
Brownie **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Tarte au fromage de Rives

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Pennes BIO
sauce aux lentilles corail
Fromage râpé
Compote de pommes **de Bougé Chambalud**

Menu **ALTERNATIF**

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 »)

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

*Produit le pain, les
pâtisseries salées
et sucrées...*

L'ETAPE GOURMANDE,
à La côte-saint-andré dans l'Isère.



Menus thème 100 % du 8 au 14 avril 2024



Menus
100 %
Alternatif

Nous vous
souhaitons
de Belles
Vacances
de
Printemps
!

Lundi

Menu **0 GASPI**

Tomates cerises HVE de Ville sous Anjou
Nouilles chinoises aux petits légumes
et émincé de poulet français
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Alternatif : Boulettes de blé, Nouilles chinoises

Mardi

Menu **ALTERNATIF**

Carottes râpées HVE de l'Isère
Raviolis à l'emmental et au basilic BIO
en sauce crème
Compote de poires

Mercredi



Menu 100% **JO** La flamme dans le 1/4 Nord-Est

Salade d'endives
Waterzoï de **poisson label MSC**
Pommes de terre BIO de l'Ardèche vapeur
Gaufre
Alternatif : Waterzoï végétal



Jeudi

Taboulé
Saucisse du **Nord Isère**
Ratatouille du Chef
Pomme BIO de la Coccinelle
Pain aux olives de l'Etape Gourmande
Alternatif : Omelette

Vendredi

Menu **ALTERNATIF**

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Rougail végétal
Riz BIO
Gâteau aux pépites de chocolat **Gourmand**

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 »)

A vos appareils, envoyez nous vos photos
d'assiettes blanches.

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com

