

Menus thème 100 % du 6 au 12 novembre 2023





Nouveau

Isérois

Lundi

Mardi

Macédoine

Sauté de boeuf de chez Carrel

Purée de pommes de terre label HVE de Gillonnay

Camembert

Compote de fraises

Alternatif : Aiguillettes de blé

Salade Vénitienne

Filet de poisson label MSC meunière

Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil

Brique du Velay de chez Gérentes

Pomme label HVE des Fruitiers Dauphinois

Alternatif: Boulettes sarrasin lentilles



Les DEVINETTES de Guillette

Je fais grossir mais je ne change pas le poids. Qui suis-je?

ednoj e

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu

Rougail aux saucisses de chez Carrel

Riz aux petits légumes

Tomme de la coopérative de Yenne

Flan nappé au caramel

Alternatif: Rougail aux haricots blancs

Menu O GASPI & ACTERNATIF

Vendredi

Carottes râpées

Gratin de courgettes label HVE de Saint Prim

aux ravioles IGP de Saint Jean

Petit suisse aux fruits

Gâteau au chocolat de l'Etape Gourmande

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

200M sur nos partenaires LOCAUX

> Producteur de yaourts au lait entier pasteurisé

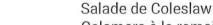




Lundi

Mardi

Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Calamars à la romaine

Riz niçois

Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille

Ananas au sirop

Alternatif : Beignets de fromage

Menu ACTERNATIF

Salade de lentilles

Omelette aux oeufs frais

Epinards en béchamel au lait d'Isère

Buchette

Compote à la banane



Jeudi

Vendredi

Les DEVINETTES de Guillette

J'ai 9 enfants et 7 pommes. Que faire pour partager les pommes en parts égales entre les 9 enfants?

De la compote

Menu 100% SAISON

Salade de perles légumières

Saucisse de chez Carrel sauce aux herbes

Chou-fleur persillé

Tomme de la fruitière de Domessin à Panissage

Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif: Pavé végétal

Betteraves en vinaigrette

Gratin de pommes de terre label HVE de la Bièvre

façon parmentier au boeuf haché de notre région

Fromage blanc

Poire label HVE de la Valloire

Alternatif: Gratin de pommes de terre au fromage

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

Menu

200M sur nos partenaires LOCAUX

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







Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

Menu ALTERNATIF

Lundi

Mardi

Salade de Chou kouki Couscous de légumes

& Semoule

Tomme du Châtelard d'Eydoche

Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande

Salade Napoli

Poisson label MSC aux céréales

Carottes label HVE de St Prim à l'ail et au persil

Fromage blanc de chez Gérentes

Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère

Alternatif: Pavé végétal



Vendredi

Les DEVINETTES de Guillette Combien de gouttes d'eau

peut-on mettre dans un verre vide ?

Une seule après le verre n'est plus vide.

Menu O GASPI

Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine

Jeudi Emincé de volaille française aux épices

Coquillettes

Verchicors label Ishere de la Laiterie du Mont Aiguille

Compote de pommes

Alternatif: Coquillettes sauce lentilles corail

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

Orange

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 »)

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

AB

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

Menu
O GASPI
c'est bon pour

la planète.

200M sur nos

partenaires *LOCAUX*

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





Lundi

Mardi

Jeudi

Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Taboulé

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

Carottes râpées

Blanquette de colin MSC aux petits légumes

Purée de pommes de terre label HVE de la Bièvre

Fromage blanc nature

Crème vanille

Alternatif: Galettes de légumes

Les DEVINETTES de Guillette

Je mets mes dents entre tes dents. Qui suis-je?

La fourchette.

Menu ACTERNATIF

Salade Marocaine

Tarte butternut & comté AOP de Valentin Traiteur à Rives

Courgettes HVE de l'Isère sautées à la crème d'ail

Petit suisse aux fruits

Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme

Menu O GASPI

Salade verte label HVE de Jarcieu

Lasagnes à la Vendredi

Bolognaise viande française

Saint Marcellin IGP des fromagers de Ste Colombe

Clémentine

Alternatif : Lasagnes de légumes

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.



C'est bon pour mon territoire et ma région!



200M

sur nos

partenaires LOCAUX

Fabricant de

produits frais: pizza, quiche, tarte roulé.









Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Menu

Lumières

Lundi

Macédoine de légumes Sauté de boeuf bourquignon de chez Carrel

Pommes de terre HVE vapeur de la Bièvre Fromage blanc

Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif: Pavé fromager

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay

Poisson label MSC

Epinards au lait du GAEC de Quincieu Mardi

Bleu doux d'Auvergne

Compote

Alternatif: Oeufs durs



Les DEVINETTES de Guillette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dés qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je?

Une allumette.

Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie Filet de poule française sauce à l'estragon Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil Yaourt à la châtaigne de chez Collet Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou

Alternatif : Nugget's de blé

Menu 100% Lumières & ACTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu

Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate

Riz

Cervelle des Canuts

Cake à la praline de l'Etape Gourmande

Pain au mais de l'Etape Gourmande

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'Etape Gourmande

à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

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

200M sur nos

partenaires LOCAUX

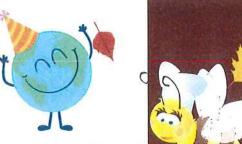
Production de pain, viennoiseries, pâtisseries salées ou sucrées, snacking, plat du jour.



Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023







Menu

100 % SAISON

Local et Durable!

Menu 100% SAISON

Lundi

Mardi

Velouté de potimarron BIO de Jarcieu

Tartiflette Savoyarde

aux pommes de terre HVE de Gillonnay

Yaourt

Pomme label HVE de la Vallée du Rhône

Alternatif: Tartiflette végétale

Terrine de campagne de chez Carrel

Sauté de porc de chez Carrel au caramel

Nouilles chinoises

Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille

Poire label HVE de la Drôme

Alternatif: Terrine de légumes, Pavé végétal



Les DEVINETTES de Guillette

Donnez-moi un mot de 11 lettres, toutes différentes. Attention, c'est introuvable! Une idée quand même?

Jeudi

Salade d'endives

Steak haché régional sauce au poivre

Chou-fleur HVE de Jarcieu au lait de Panossas

Meule de Savoie de la Dent du Chat

Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

Alternatif: Boulettes de blé

Menu ACTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine Palet fromage

Petits pois au jus

Petit suisse aux fruits

Clémentine

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, Fabrice Yvorel à Hières-sur-Amby dans l'Isère.

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

200M sur nos partenaires LOCAUX Production viandes

bovines, porcine

et salaisons.



Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023



Betteraves

Lundi

Filet de colin label MSC sauce à l'oseille

Crozets B10 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 O GASPI et ACTERNATIF

Mardi

Carottes râpées Chili sin carné

Riz

Fromage blanc

Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart



Jeudi

Vendredi

Les DEVINETTES de Guillette

Je commence pas la lettre «e», je termine par la lettre «e» et je ne contiens qu'une seule lettre. Qui suis-je?

ta lettre au pere-noel. Indice: tu en as besoin pour envoyer

Taboulé

Boulettes de bœuf régional au jus

Brocolis à la crème

Yaourt aux fruits

Compote

Alternatif: Boulettes sarrasin & lentilles



Menu 100 % NOËL

Mousson de canard

Emincé de dinde française aux d'épices

Pommes Forestines

Rochers coco de la Biscuiterie Louvat

Clémentine & papillotes

Pain Noir de l'Etape 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 »)



Bonnes Vacances

et soyez sages!

200M sur nos partenaires LOCAUX

Fabricant de meringues, biscuits et chocolats.



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

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

