

Menus thème 100 % du 6 au 12 novembre 2023





Lundi

Macédoine Sauté de boeuf de chez Carrel

Purée de pommes de terre BIO maison Vernet (07)

Camembert

Compote de fraises

Alternatif : Aiguillettes de blé

Nouveau **PARTENAIRE**

Isérois

Salade Vénitienne BIO

Mardi

Filet de **poisson label MSC** meunière Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil Brique du Velay de chez Gérentes Pomme Juliet BIO de la Coccinelle

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 & ALTERNATIF

Vendredi

Carottes râpées Gratin de courgettes BIO de Bernard Gabelle (38) 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



Producteur de yaourts au lait entier pasteurisé



Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Salade de Coleslaw 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 Buchette Compote à la banane



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

Jeudi

Salade de perles légumières Saucisse **de chez Carrel** sauce aux herbes **Chou-fleur BIO** persillé

Tomme de la fruitière de Domessin à Panissage Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif: Pavé végétal

Vendredi

Betteraves en vinaigrette
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

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 100 % SAISON

> 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 BIO

Tomme du Châtelard **d'Eydoche** Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande**

Salade Napoli

Poisson label MSC aux céréales

Carottes BIO de Parnans (26) à l'ail et au persil Fromage blanc de chez Gérentes

Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère

Alternatif: Pavé végétal



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

Jeudi

Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine 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 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.

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

Menu 0 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

Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



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 BIO de Lemps (07)

Fromage blanc nature

Crème vanille

Alternatif : Galettes de légumes

Menu 0 GASPI

C'est bon pour mon territoire et ma région!



Les DEVINETTES de Guillette

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

La fourchette.



200M

sur nos

partenaires

LOCAUX

Fabricant de

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

Petit suisse aux fruits

Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme

Menu O 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

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

Macédoine de légumes Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel Pommes de terre BIO de Lemps (07) Fromage blanc BIO

Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif: Pavé fromager

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay Poisson label MSC

Epinards BIO au lait du GAEC de Quincieu

Bleu doux **d'Auvergne** Compote

Alternatif : Oeufs durs

Mardi





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 BIO 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 & ALTERNATIF

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 maïs 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.guillaud-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

Lundi

Mardi

Velouté de potimarron BIO de Jarcieu Tartiflette Savoyarde aux pommes de terre HVE de Gillonnay Yaourt

Pomme Juliet BIO de Ville-sous-Anjou

Alternatif: Tartiflette végétale

Terrine de campagne **de chez Carrel** 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: 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 ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois BIO 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

Menu
100 % SAISON

Local et Durable!

200M sur nos partenaires LOCAUX

Production viandes bovines, porcine et salaisons.



Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023





Lundi

Betteraves

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 O GASPI et ALTERNATIF

Mardi

Carottes râpées Chili sin carné

Riz

Fromage blanc

Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

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 père-noël. Indice: tu en as besoin pour envoyer

Jeudi

Taboulé Boulettes de **bœuf régional** au jus Brocolis à la crème Yaourt aux fruits

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'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 »)

Menu 100 % Noël

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