

Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



Menu 100% **BIO**

Lundi

Carottes de la Drôme râpées BIO
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
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Montaguille
Kiwi HVE de chez Savajols à Albon (26)
Alternatif : Pavé végétal



En agriculture biologique, qui est-ce qui protège les plantes de pucerons ?



Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

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

Vendredi

Salade d'endives
Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes
Riz
Saint Marcellin IGP
Cake à la banane de **l'Etape Gourmande**
Alternatif : Blanquette 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 »)

Menu
100 %
Bio

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de légumes de saison **BIO** : tomates, courgettes, pastèques, poivrons, aubergines, carottes, haricots



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
 Fromage râpé
 Compote de **pommes HVE (38)**

Mardi

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



Demain, c'est

Z'



ch'



Menu **0 GASPI**

Jeudi

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

Vendredi

Salade verte label HVE de **chez Baptiste Lemoine**
 Haut de cuisse de poulet français
 Petits pois au jus
 Tomme de Yenne de **la Dent du Chat**
 Orange
Pain au maïs de l'Étape 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 en béchamel
Tomme de la **laiterie Bernard à Eydoche**
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 HVE (38)**
Fromage blanc
Gâteau aux pommes et à la cannelle **Gourmand**
Alternatif : Boulettes végétales

Menu
100 %
Printemps



Cette semaine, vous allez goûter une

.....?
vous
ils, elles



Menu 100% **PRINTEMPS** & Alternatif

Jeudi

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

Vendredi

Salade Marocaine
Saucisse de **chez Carrel** au fromage **Savoyard**
Ratatouille du Chef
Petit suisse nature
Pomme HVE 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

Carottes râpées HVE de chez **Denis Chardon**
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts 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

Légumes
maraîchers
coupés dans
notre
légumerie



Je pars à Gillonnay ramasser les



2



Jeudi

Salade d'endives
Jambon blanc
Truffade fromage d'Auvergne & **Pommes de terre HVE**
Yaourt
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
Flan à la vanille
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

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

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



Jeudi

Concombre en salade
Sauté de porc **de chez Carrel** aux 2 moutardes
Carottes label HVE de l'Isère
Fromage blanc
Brownie de l'Etape Gourmande
Alternatif : Tarte au fromage de Rives

Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

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

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 **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
Orange
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
Saint Marcellin IGP
Compote de poires



Pour demain, à un vol d'abeille, je vais à la



Jeudi

Taboulé
Saucisse du Nord Isère
Ratatouille du Chef
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Mont Aiguille
Pomme HVE de la Coccinelle
Pain aux olives de l'Etape Gourmande
Alternatif : Omelette

Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Rougail végétal
Riz
Yaourt
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

