



Lundi

Macédoine
Sauté de boeuf de **chez Carrel**
Purée de **pommes de terre label HVE de Gillonnay**
Camembert
Compote de fraises
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

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 Fruitières Dauphinoises
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



Les **DEVINETTES** de Guilette
Je fais grossir mais je ne
change pas le poids.
Qui suis-je ?

La loupe

Judi

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 0 GASPI & ALTERNATIF

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**

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
Benôit, 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

Salade de Coleslaw
Calamars à la romaine
Riz niçois
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille
Ananas au sirop
Alternatif : Beignets de fromage

Menu **ALTERNATIF**

Mardi

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

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

Mardi

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



Les **DEVINETTES** de Guilette

Combien de gouttes d'eau
peut-on mettre dans un
verre vide ?

Une seule après le verre n'est plus vide.

Menu **0 GASPI**

Jeudi

Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine
Emincé de volaille française aux épices
Coquillettes
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 »)



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

Taboulé
Saucisse **du Nord Isère**
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne
aux oeufs plein air **d'Arthemony**.
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 label HVE** de la Bièvre
Fromage blanc nature
Crème vanille
Alternatif : Galettes de légumes



Les **DEVINETTES** de Guilette
Je mets mes dents entre tes
dents. Qui suis-je ?

La fourchette.

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

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 **0 GASPI**

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Lasagnes à la
Bolognaise viande française
Saint Marcellin IGP des fromagers de Ste Colombe
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 roulé.*

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 HVE vapeur de la Bièvre
Fromage blanc
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay
Poisson label MSC
Epinards au lait du **GAEC de Quincieu**
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 & ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Quenelles lyonnaises d'**Ecochart** à la sauce tomate
Riz
Cerveille des Canuts
Cake à la praline de **l'Etape Gourmande**
Pain au maïs de l'Etape 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'Etape 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
Yaourt
Pomme label HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

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

Menu 100 % SAISON

Local et Durable !



Les DEVINETTES de Guilette

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 au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

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

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 0 GASPI et ALTERNATIF

Mardi

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

Menu
100 % Noël

Bonnes Vacances
et soyez sages !



Les DEVINETTES de Guilette

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

*Indice : tu en as besoin pour envoyer
ta lettre au père-noël.*

Jeudi

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



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

