

# Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



## Menu 100% **BIO**

**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*

Lundi

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*

Mardi

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

Mercredi

## Menu **ALTERNATIF**

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

Jeudi

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*

Vendredi

Menu  
100 %  
Bio

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

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

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  
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*

Mercredi



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

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



Jeudi

## Menu **0 GASPI**

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](http://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 **ALTERNATIF**

Mercredi

Salade de coleslaw  
**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 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

## 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  
**Berbissou de la laiterie du Mont Aiguille**  
Gâteau basque  
*Alternatif : Rougail végétal*

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*

Menu  
100 %  
J.O.

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<sup>er</sup> 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*

Mercredi

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

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 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  
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

Mercredi



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

Salade d'endives  
Waterzoï de **poisson label MSC**  
**Pommes de terre HVE de l'Isère** vapeur  
Maroilles  
Gaufre  
*Alternatif : Waterzoï végétal*



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](mailto:communication@guillaud-traiteur.com)

