

Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



Menu 100% **BIO**

Lundi

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)

Mardi

Salade de pommes de terre **HVE** & ciboulette
Filet de colin label **MSC** meunière
Gratin de chou-fleur
Kiwi **HVE** de chez Savajols à Albon (26)

Menu
100 %
Bio



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 **BIO**
Madeleine

Vendredi

Blanquette de poisson **MSC** aux petits légumes
Riz
Saint Marcellin **IGP BIO**
Cake à la banane de l'Etape Gourmande

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
Compote de **pommes HVE** (38)

Mardi

Taboulé
Boulettes de bœuf de chez Carrel au thym
Carottes HVE Iséroises cuisinées au beurre
Crème dessert de la **laiterie du Mont Aiguille**



Menu
0
GASPI
pour la
planète

Demain, c'est

Z'   ch' 

Menu **0 GASPI**

Jeudi

Poisson label MSC sauce au citron
Epinards en béchamel
Yaourt nature de chez Collet
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande

Vendredi

Haut de cuisse de poulet français
Petits pois BIO au jus
Tomme de Yenne de la Dent du Chat
Orange
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 »)

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 BIO en béchamel
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône

Mardi

Salade verte HVE de Jarcieu
Sauté de poulet français aux noix
Gratin dauphinois pommes de terre BIO (07)
Gâteau aux pommes et à la cannelle Gourmand

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 BIO printanier
Compote à la fraise

Vendredi

Salade Marocaine
Saucisse de chez Carrel au fromage Savoyard
Ratatouille du Chef
Pomme BIO de la Vallée du Rhône

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

Filet de poisson MSC sauce nantua
Haricots verts BIO cuisinés au beurre
Coulommiers
Cake au caramel & **beurre salé d'Isigny**

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

Je pars à Gillonnay ramasser les



2



Jeudi

Salade d'endives
Jambon blanc
Truffade fromage d'Auvergne & **Pommes de terre BIO**
Compote de poire

Vendredi

Pizza aux 3 fromages **de Rives**
Emincé de bœuf à la Provençale **de chez Carrel**
Beignets de légumes
Fromage blanc de laiterie Gérentes

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 »)

Légumes
maraîchers
coupés dans
notre
légumerie

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre,
courges, courgettes,
salade, choux.

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

Couscous à la volaille française
& **Semoule BIO**
Bournette du Vercors
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône



Jeudi

Sauté de porc **de chez Carrel** aux 2 moutardes
Carottes BIO de la Drôme
Fromage blanc
Brownie de l'Etape Gourmande

Vendredi

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

Menu **ALTERNATIF**

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

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

Mardi

Menu **ALTERNATIF**

Carottes râpées HVE de l'Isère
Raviolis à l'emmental et au basilic BIO
en sauce crème
Compote de poires



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



Jeudi

Taboulé
Saucisse du **Nord Isère**
Ratatouille du Chef
Pomme BIO de la Coccinelle
Pain aux olives de l'Etape Gourmande

Vendredi

Menu **ALTERNATIF**

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Rougail végétal
Riz BIO
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 »)

Nous vous
souhaitons
de Belles
Vacances
de
Printemps
!

A vos appareils, envoyez nous vos photos
d'assiettes blanches.

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com

