RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourrit **la POUBELLE** ?
Ceci nous permettra de rectifier nos recettes ou faire des remontées auprès de nos fournisseurs.

	Du 3 au 9 janvier 2022	
LUNDI	Salade de jeunes pousses Lasagnes à la Bolognaise Yaourt à la châtaigne Gâteau au chocolat	
MARDI	Salade de lentilles Soufflettes de légumes à la Provençale Flan de **courgettes** aux **ravioles IGP** **Bleu du Vercors Sassenage AOP** Kiwi **du Val qui rit à Saint Prim**	
MERCREDI		
JEUDI	Salade d'endives & noix Sauté de boeuf de **chez Carrel** aux oignons Purée de **pommes de terre HVE** Yaourt aux fruits Galette des Rois	
VENDREDI	**Velouté de légumes BIO** Sauté de poulet régional au jus Crozets de Savoie à l'ail et huile d'olive Coulommiers Clémentine	

	Du 10 au 16 janvier 2022	
LUNDI	Betteraves Choucroute & sa charcuterie Bleu d'Auvergne **Pomme HVE**	
MARDI	Salade Vénitienne Sauté de veau Beignets de brocolis **Yaourt BIO du Léoncel** Cake à la Praline	
MERCREDI		
JEUDI	Salade Auvergnate Chili sin carne Riz Tomme de Montagne **Poire HVE** de la Valloire	
VENDREDI	Salade de pdt et ciboulette Filet de **colin** & citron Epinards en béchamel Yaourt **de la ferme Désiris** Salade de fruits	

IDÉES À PARTAGER

« Lorsqu'il y a trop de bruit, j'éteins la lumière ! »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

MENUS DU 3 AU 9 JANVIER 2022

MENU DE SAINT PIERRE DE MESAGE

Salade de jeunes pousses

Lasagnes

à la Bolognaise

Yaourt à la châtaigne **de la laiterie Collet**

Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Lasagnes de légumes

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles

Soufflettes de légumes **de Saint Jean** à la Provençale

Flan de **courgettes HVE** aux **ravioles IGP**

Bleu du Vercors Sassenage AOP

Kiwi **du Val qui rit à Saint Prim**

Les courgettes de l'exploitation à **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale de **Denis Chardon à Saint Prim.**

MENU DES ROIS ET DES REINES

Salade d'endives & **noix AOP de Grenoble**

Sauté de boeuf de **chez Carrel** aux oignons

Purée de **pommes de terre HVE de chez Vernet**

Yaourt aux fruits

Galette des Rois

Alternatif : Omelette

Les pommes de terres sont récoltées à **Lemps en Ardèche.**

Velouté de légumes BIO

Sauté de poulet au jus

Crozets **de Savoie** à l'ail et huile d'olive

Coulommiers

Clémentine

Alternatif : oeuf

Nous vous souhaitons une BELLE ANNÉE 2022 !

Vive les ROIS et les REINES

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 10 AU 16 JANVIER 2022

Betteraves
Choucroute
& sa charcuterie
Bleu d'Auvergne de **chez Gérentes**
Pomme HVE des **Fruitiers Dauphinois**
Alternatif : Saucisse végétale

Gérentes : le lait de nos fromages est collecté à **1200 m d'altitude en Ardèche et en Haute Loire.** Les vaches **pâturent au pré.**

Salade Vénitienne
Sauté de veau **de chez Carrel** à la dijonnaise
Beignets de brocolis
Yaourt BIO du Léoncel
Cake à la Praline **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Pois chiche à la moutarde

Lyon accueille son **premier mondial de la praline rose** cette année.
La praline rose est un **joyau lyonnais.**

MENU ALTERNATIF
Salade Auvergnate
Chili sin carne
Riz
Tomme de Montagne de **chez Gérentes**
Poire HVE de la Valloire

Jeudi c'est **Pain au PAPRIKA** (piment doux)

Salade de pommes de terre et ciboulette
Filet de **colin label MSC** & citron
Epinards en béchamel au **lait de Quincieu**
Yaourt **de la ferme Désiris**
Salade de fruits
Alternatif : Oeuf dur

La **Valloire** est le **berceau** de production de **poires dans la Drôme.**

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourrit **la POUBELLE** ? Ce-

	Du 17 au 23 janvier 2022	
LUNDI	Chou rouge en salade Filet de poulet **de la Drôme** Petits pois au jus Tomme du **Châtelard** Compote de pomme d'**Anneyron**	
MARDI	Macédoine Filet de **poisson** à la Provençale Trio de céréales **Yaourt BIO** de l'Isère Kiwi de **la ferme du Val qui rit**	
MERCREDI		
JEUDI	Salade Verte Pizza lentilles et fèves **de Rives** Poêlée de haricots verts et PDT Petit suisse aux fruits Orange	
VENDREDI	Carottes râpées Croziflette & sa charcuterie Tomme de **Quincieu** Gâteau aux pépites de chocolat	

	Du 24 au 30 janvier 2022	
LUNDI	Velouté aux orties Sauté de Poulet aux champignons Purée de patates douces et ciboulette Petit Suisse nature Compote	
MARDI	Taboulé Filet de **Merlu** sauce Nantua Chou-fleur sauté ail et persil Brique de **chez Gérentes** Kiwi de **la ferme du Val qui rit**	
MERCREDI		
JEUDI	Salade de jeunes pousses **Mont d'or AOP** & Pommes de terre Saucisson cuit et Jambon blanc Gâteau aux épinards	
VENDREDI	Salade de lentilles Quenelles **de Saint Jean** sauce Blanche Flan de **Potiron** Yaourt aux fruits Orange	

IDÉES À PARTAGER

« J'évalue avec les enfants les quantités jetées… »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

MENUS DU 17 AU 23 JANVIER 2022

Chou rouge en salade
Filet de poulet **de la Drôme**
Petits pois au jus
Tomme du **Châtelard**
Compote de pomme d'**Anneyron**

Alternatif : Pavé végétal

Macédoine
Filet de **poisson label MSC** à la Provençale
Trio de céréales
Yaourt BIO du léoncel
Kiwi de **la ferme du Val qui rit**

Alternatif : Œufs durs sauce tomate

NOUVEAUTÉ :
La **Pizza**
Bolo' végétale avec des lentilles et des fèves préparée à **Rives en Isère.**

MENU ALTERNATIF

Salade Verte
Pizza lentilles et fèves **de Rives**
Poêlée de haricots verts et pommes de terre
Petit suisse aux fruits
Orange

MENU DE SAINT AGNIN SUR BION

Carottes râpées
Croziflette
& sa charcuterie
Tomme de **Quincieu**
Gâteau aux pépites de chocolat **Gourmand**

Alternatif : Croziflette végétale Saucisse végétale

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 24 AU 30 JANVIER 2022

Velouté aux orties
Sauté de Poulet aux champignons
Purée de patates douces et ciboulette
Petit Suisse nature
Compote
Alternatif : Crêpe aux champignons

L'ortie est une plante aux milles vertus . Cuite elle ne pique pas.
Le plantain est le remède contre les piqûres d'ortie.

Taboulé
Filet de Merlu label MSC sauce Nantua
Chou-fleur sauté ail et persil
Brique de **chez Gérentes**
Kiwi de **la ferme du Val qui rit**
Alternatif : Pavé Végétal

Voici la recette sucrée de l'épinard qui donne une note verte à notre gâteau au yaourt.

Salade de jeunes pousses
Mont d'or AOP & Pommes de terre **d'Ardèche**
Saucisson cuit
et Jambon blanc de **chez Carrel**
Gâteau aux épinards **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Mont d'or & PDT d'Ardèche Saucisse végétale

Les légumes verts sont riches en chlorophylle et **excellents** pour **TA SANTÉ !**

MENU ALTERNATIF
Salade de lentilles
Quenelles **de Saint Jean** sauce Blanche
Flan de Potiron HVE de Denis Chardon
Yaourt aux fruits
Orange

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

RETOURS SUR MES MENUS

Qu'avez-vous **adoré** ou **moins apprécié** ? Et surtout **POURQUOI** ? Qu'est-ce qui a nourrit **la POUBELLE** ? Ce-

	Du 31 janvier au 6 février 2022	
LUNDI	Pommes de terre Mimosa Boeuf de **chez Carrel** Braisé Salsifis à la crème Buchette **Pomme HVE** de la Vallée du Rhône	
MARDI	Salade de chou blanc Sauté de Porc au Caramel Nouilles chinoises Yaourt Nature Litchis au sirop	
MERCREDI		
JEUDI	Salade Vénitienne Filet de **Poisson Pané label MSC** **Carottes BIO de chez Nivon** persillées **Saint Marcellin IGP** Gâteau de Savoie **recette traditionnelle**	
VENDREDI	Salade Verte **Pizza BIO de Rives** aux trois fromages Petits pois aux oignons Petit Suisse nature Banane	

	Du 7 au 13 février 2022	
LUNDI	Velouté de Légumes Saucisse de **chez Carrel** au chou braisé & pommes de terre Fromage blanc nature Orange	
MARDI	Macédoine Blanquette de **poisson label MSC** Pâtes Meule de Savoie **de la dent du chat** Kiwi **du Val qui rit**	
MERCREDI		
JEUDI	Salade Verte & Noix Jambon blanc **de Chimilin** Pommes Noisette Tomme de Yenne **de la dent du chat** Ile Flottante	
VENDREDI	Salade Coleslaw Couscous de Légumes au trio de céréales Yaourt **de chez Collet** à la Framboise **Gâteau BIO** au citron	

IDÉES À PARTAGER

« Je réduis pour les petites faims la ration de l'entrée… »

Faites nous partager vos idées pour un repas calme et sans gaspillage ! A renvoyer à communication@guillaud-traiteur.com

Menus du 31 janvier au 6 Février 2022

Pommes de terre Mimosa
Boeuf de **chez Carrel** Braisé
Salsifis à la crème
Buchette
Pomme HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pavé végétal

Les pommes sont récoltées **dans l'Isère, la Drôme et la Loire.**

MENU NOUVEL AN CHINOIS
Salade de chou blanc
Sauté de Porc **de chez Carrel** au Caramel
Nouilles chinoises
Yaourt Nature
Litchis au sirop
Alternatif : Feuilleté au Fromage

Mardi c'est Pain NORDIQUE

Le **Saint Marcellin IGP** est un fromage du Dauphiné produit en **Isère, Drôme et Savoie.**

Salade Vénitienne
Filet de **Poisson Pané label MSC**
Carottes BIO de chez Nivon persillées
Saint Marcellin IGP
Gâteau de Savoie **recette traditionnelle**
Alternatif : Pavé de tomate & mozzarella

MENU ALTERNATIF
Salade Verte
Pizza BIO de Rives aux trois fromages
Petits pois aux oignons
Petit Suisse nature
Banane

Bonne Année aux Tigres !

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 7 AU 13 FÉVRIER 2022

Velouté de Légumes
Saucisse de **chez Carrel**
au chou braisé & pommes de terre
Fromage blanc nature
Orange
Alternatif : Oeuf

Macédoine
Blanquette de **poisson label MSC**
Pâtes
Meule de Savoie **de la dent du chat**
Kiwi **du Val qui rit**
*Alternatif : Mini quenelles de **Saint Jean** en sauce*

Chimilin est un petit village où il **fait bon vivre** proche de l'autoroute, des célèbres jambons d'Aoste et du parc Walibi Rhône-Alpes.

MENU DE CHIMILIN
Salade Verte & **Noix AOP de Grenoble**
Jambon blanc **de Chimilin**
Pommes Noisette
Tomme de Yenne **de la dent du chat**
Ile Flottante
Alternatif : Boulettes végétales

MENU ALTERNATIF
Salade Coleslaw
Couscous de Légumes
au trio de céréales
Yaourt **de chez Collet** à la Framboise
Gâteau BIO au citron de l'Etape Gourmande

Passez de **Bonnes Vacances** d'Hiver !

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)