Menu des Couleurs

du 5 au 11 mai 2025

Lundi

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Bleu doux **de chez Gérentes** (43)
Flan à la vanille
Alternatif : Lasagnes de légumes

Mardi

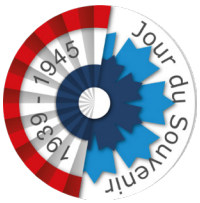
Menu Alternatif

Taboulé
Pavé fromager
Haricots verts en persillade
Pomme BIO de la Vallée du Rhône (38)

Mercredi

Moules marinières
Tagliatelles BIO
Buchette
Salade de fruits au sirop
Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

Jeudi



Vendredi

Menu Coccinelle

Rougail saucisse **viande française**
Riz BIO
Crème chantilly
Fraises HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Rougail aux haricots

Quiz sur la bête à bon dieu :

- ❒ *Quel est mon régime alimentaire ?*
- ❒ *Combien de points sont sur mon dos ?*
- ❒ *Combien ai-je de pattes ?*

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

La coccinelle est carnivore et dévoreuse de pucerons. En europe, la coccinelle la plus commune a 7 points sur le dos et cette caractéristique n'indique pas son âge. Elle possède 6 pattes comme tous les insectes et elle appartient à la famille des coléoptères avec 2 crochets et 2 paires d'ailes.

GUILLAUD Traiteur

Menu des Couleurs

du 12 au 18 mai 2025

Lundi
Nouveautés !

Ballotine de porc aux olives **de chez Carrel** (38)
Saucisse de porc au comté **de chez Carrel** (38)
Pommes noisettes
Yaourt BIO
Alternatif : Terrine de légumes, Boulettes de sarrasin

Mardi

Steak haché de chez Convivial (03) sauce au poivre
Semoule BIO
Coulommiers
Purée de **pommes HVE de la ferme des Cerises** (38)
Alternatif : Curry de pois chiches

Mercredi
Menu de la Grenouille

Salade de **lentilles BIO** & ciboulette
Sauté de volaille **française** au pesto
Epinards en béchamel
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône (26)
Alternatif : Omelette

Jeudi
Menu Alternatif

Pizza grecque au fromage de brebis **de Rives** (38)
Duo **haricots verts BIO** & **pommes de terre HVE** (38)
Yaourt nature **de chez Collet** (42)
& Copeaux de chocolat

Crée ton yaourt façon Stracciatella avec les copeaux de chocolat.

Vendredi
Menu Jaune blé

Filet de **poisson label MSC** sauce au curry
Chou-fleur en béchamel
Meule **de Savoie** (73)
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Pané au blé tomate & mozzarella
Pain au maïs de l'Etape Gourmande (38)

Saint Honoré
Saint Patron
des boulangers.
C'est la fête du pain !

GUILLAUD
Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 19 au 25 mai 2025

Lundi
Menu du Sanglier Marron

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Bœuf bourguignon **de chez Carrel** (38)
Trio de céréales
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** (42)
Pain campagnard de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Mardi
C'est l'anniversaire de Guillette

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Sauté de volaille **française** au miel moutardé
Petits pois BIO au jus
Fromage blanc **d'Auvergne** (43)
Alternatif : Feuilleté au fromage

Mercredi

Salade de riz
Filet de **colin MSC** aux épices
Carottes HVE (38) braisées
Pomme BIO de la Coccinelle (38)
Alternatif : Lentilles au jus

Jeudi
Menu Alternatif & BIO

Betteraves BIO
Raviolis BIO à l'ail des ours de Saint Jean (38)
cuisinés à la crème
Saint Marcellin IGP BIO (38)
Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)

Vendredi
Nouveautés !

Taboulé BIO
Boulettes de porc à la tomate goût barbecue (38)
Ratatouille
Fraises HVE de chez Paul Arnaud (38)
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Que mange le sanglier ?
Un indice, je suis omnivore.

Bon Appétit !

C'est la fête des Mamans ce week-end....

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Le sanglier a une nette préférence pour les végétaux : glands, faines, châtaignes, champignons, céréales... Ils ne dédaignent pas à l'occasion des souris, un oiseau blessé, voire même des vers de terre ou des charognes.

GUILLAUD Traiteur

Menu des Couleurs

du 26 mai au 1er juin 2025

Lundi

Salade de lentilles
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Liégeois au chocolat
Alternatif : Tortilla

Mardi

Menu Alternatif
Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Couscous de légumes
Semoule BIO
Yaourt BIO du Vercors (38)

Mercredi

Melon
Palette de porc **de chez Carrel** (38) à la diable
Coquillettes BIO
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** (38)
Alternatif : Coquillettes sauce petits pois & légumes

Jeudi

Vendredi

fêtes des voisins

Bon Appétit !

En route pour le Vercors
Une bouffée d'air BIO pur sur le plateau !

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 2 au 8 juin 2025

Lundi

Pâté en croûte **de chez Bollard** (39)
Croque au fromage **de Rives** (38)
Haricots verts BIO
Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud (38)
Alternatif : Oeufs durs en mayonnaise

Mardi
Menu Alternatif

Macédoine
Tomate farcie végétale
Riz BIO
Fromage blanc nature BIO

Mercredi
Repas froid

Jambon blanc **français**
Salade vénitienne BIO
Tomme blanche **d'Auvergne** (43)
Compote à la banane
Pain Provençal tomates & herbes (38)
Alternatif : Terrine de légumes

Jeudi
Nouveautés !

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Saucisse à la toscane **de chez Carrel** (38)
Gratin de **courgettes HVE** (38) au fromage (07)
Gâteau au chocolat **Gourmand** (38)
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

Vendredi

Filet de Poisson label MSC à la **dugléré**
Ecrasé de **pommes de terre HVE** (38)
Verchicors BIO de la laiterie du Mont Aiguille (38)
Cerises HVE de la Vallée du Rhône (26)
Alternatif : Pavé maraicher

Le poisson à la dugléré est poché sur un lit de tomates concassées, d'oignons, d'échalotes ciselées et de persil haché.

Bon Appétit !

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 9 au 15 juin 2025

Lundi

Mardi

Menu Alternatif

Tomates cerises HVE de la Coccinelle (38)
Paëlla de **poisson label MSC**
Carré du Trièves BIO label Ishere (38)
Crème dessert à la vanille
Alternatif : Paëlla aux légumes

Mercredi

Repas froid

Coleslaw
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Coulommiers
Compote de pommes BIO
Alternatif : Lasagnes de légumes

Jeudi

Menu Alternatif

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine (38)
Pizza au fromage **de Rives** (38)
Salade de riz
Cake à la framboise **de l'Etape Gourmande** (38)

Vendredi

Nouveautés !

Boulettes de porc à la tomate et au basilic (38)
Gratin de **pommes de terre HVE** (38)
Fromage blanc BIO
Fraises HVE de la Vallée du Rhône (38)
Alternatif : Falafels BIO

Bon Appétit !

C'est la fête des pères ce week-end....

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Semaine des Fruits et Légumes Frais

du 16 au 22 juin 2025

Lundi
Menu Orange

Carottes HVE (38) râpées
Sauté de poulet **français** à l'abricot
Pennes BIO
Abricot
Alternatif : Pois chiches à l'abricot

Mardi
Menu Violet

Salade Polonaise
Calamars à la Romaine
Ratatouille
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** (42)
Alternatif : Beignets au fromage

Mercredi
Menu Multicolore

Poisson label MSC
façon bouillabaisse
Saint Marcellin IGP BIO (38)
Pomme HVE de la Vallée du Rhône (38)
Alternatif : Légumes bouillabaisse aux petits pois

Jeudi
Menu Vert Alternatif

Concombre
Pâtes farcies aux épinards & pointe d'ail BIO de Saint Jean (26) sauce au basilic
Cake aux épinards **de l'Etape Gourmande** (38)

Vendredi
Menu Rouge & Blanc

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Cœur de blé BIO à la Bolognaise
Egréné de boeuf de chez Carrel (38)
Fromage râpé
Cerises HVE de la Vallée du Rhône (38)
Alternatif : Coeur de blé sauce lentilles corail

Bon Appétit !

Le saviez-vous :
« Abricoter » une tarte signifie passer au pinceau de la confiture d'abricots (sans les fruits) pour la rendre brillante et appétissante.

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 23 au 29 juin 2025

Lundi
Menu Autonomie

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Steak haché **de chez Carrel** (38)
Pommes de terre BIO façon potatoes
Sauce fromagère au cheddar (39)
Pop corn
Pain Burger
Alternatif : Burger avec pavé végétal

Mardi

Houmous de pois chiches et petits pois
Filet de **poisson label MSC** à l'aneth
Haricots verts BIO en persillade
Verchicors BIO du Mont Aiguille (38)
Melon
Alternatif : Feuilleté au fromage

Mercredi

Carottes HVE (38) râpées
Rôti de filet de dinde **de chez Carrel** (38)
Gratin dauphinois
Yaourt à la vanille **du Mottier** (38)
Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi
Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette
Oeufs brouillés
Epinards en béchamel
Cake BIO au citron **de l'Etape Gourmande** (38)

Vendredi

Macédoine
Daube de boeuf (38) à la Provençale
Coquillettes BIO
Crème chantilly
Fraises HVE de chez Paul Arnaud (38)
Alternatif : Coquillettes BIO sauce lentilles corail

Bon Appétit !

Le saviez-vous :
« Le Hamburger a été inventé au 19ème siècle à Hambourg en Allemagne. »

Réalise ton Burger !
Menu plaisir pour tous les Gourmands..

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Menu des Couleurs

du 30 juin au 4 juillet 2025

Lundi

Tomate farcie **viande de boeuf française**
Cœur de blé BIO
Brique **d'Auvergne** (43)
Purée de **pommes HVE ferme des Cerises** (38)
Alternatif : Mini-quenelles à la tomate

Mardi

Salade de pépinettes
Emincé de volaille **française** façon kebab
Chou-fleur à la libanaise
Pêche HVE de la Vallée du Rhône (38)
Alternatif : Pavé végétal

Mercredi

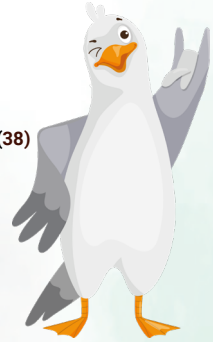
Pâte en croûte **Lyonnais** (69)
Riz BIO
Ratatouille
Melon
Alternatif : Oeuf dur

Jeudi
Menu Montagnard

Salade verte HVE Iséroise (38)
Saucisse au Beaufort **de chez Carrel** (38)
Gratin de **crozets BIO de Savoie** (73)
Gâteau au yaourt BIO de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

Vendredi
Mouette Alternative

Tomates cerises HVE de la Coccinelle (38)
Croque au fromage **de Rives** (38)
Chips
Yaourt à boire
Abricot HVE de la Vallée du Rhône (38)



Bonnes Vacances !
Moussaillons

Que mange la mouette ?
Un indice, je peux terminer tout ton pique-nique.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Les mouettes sont des pique-assiettes rieuses , leur régime alimentaire se compose principalement de poissons, de mollusques, d'invertébrés et de déchets alimentaires humains .

GUILLAUD
Traiteur