



Lundi

Sauté de boeuf de **chez Carrel**
Purée de **pommes de terre BIO** maison Vernet (07)
Camembert
Compote de fraises
Alternatif : Aiguillettes de blé

Mardi

Salade Vénitienne BIO
Filet de **poisson label MSC** meunière
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Pomme Juliet BIO de la Coccinelle
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

**Nouveau
PARTENAIRE
Isérois**



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

La loupe

Jeudi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**
Riz aux petits légumes
Flan nappé au caramel
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Vendredi

Menu O GASPI & ALTERNATIF
Carottes râpées
Gratin de **courgettes BIO** de Bernard Gabelle (38)
aux **ravioles IGP** de Saint Jean
Gâteau au chocolat de l'**Etape Gourmande**

**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
Benoît, 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

Calamars à la romaine
Riz niçois

Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille

Ananas au sirop

Alternatif : Beignets de fromage

Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Salade de lentilles

Omelette aux oeufs frais

Epinards BIO en béchamel au lait d'Isère

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 BIO persillé

Kiwi label HVE de chez Savajols (26)

Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Gratin de **pommes de terre label HVE de la Bièvre**
façon parmentier au boeuf haché de notre région

Fromage blanc BIO

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 BIO**
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande

Mardi

Salade Napoli
Poisson label MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans (26) à l'ail et au persil
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

Emincé de volaille française aux épices
Coquillettes BIO
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
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.**



En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Saucisse du Nord Isère
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne
aux oeufs plein air d'Arthemonay.
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 BIO** de Lemps (07)
Fromage blanc nature
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 BIO de l'Isère sautées à la crème d'ail
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 BIO de Vercors Lait
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

Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel
Pommes de terre BIO de Lempis (07)
Fromage blanc BIO
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay
Poisson label MSC
Epinards BIO au lait du GAEC de Quincieu
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. Dès 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 BIO cuisinés à l'ail et au persil
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
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
Pomme Juliet BIO de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille
Poire label HVE de la Drôme
Alternatif : Pavé végétal



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**
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois BIO au jus
Clémentine

Menu 100 % SAISON

Local et Durable !

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

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
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

Les DEVINETTES de Guillette

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
Compote BIO
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 »)



**Menu
100 % Noël**

*Bonnes Vacances
et soyez sages !*



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

