



## Lundi

Macédoine  
Sauté de boeuf de **chez Carrel**  
Purée de **pommes de terre label HVE de Gillonnay**  
Camembert  
Compote de fraises  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

## Mardi

Salade Vénitienne  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
Brique du Velay de **chez Gérentes**  
**Pomme label HVE des Fruitières Dauphinoises**  
*Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles*

## Mercredi

Terrine de campagne de **chez Carrel**  
Sauté de volaille **française** au chorizo  
Semoule  
**Yaourt label HVE et Ishere du GAEC de Belle Etoile**  
Orange  
*Alternatif : Terrine de légumes, Lentilles à la tomate*

## Jeudi

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

## Vendredi

**Menu 0 GASPI & ALTERNATIF**  
Carottes râpées  
Gratin de **courgettes label HVE de Saint Prim**  
aux **ravioles IGP de Saint Jean**  
Petit suisse aux fruits  
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Nouveau  
PARTENAIRE  
Isérois

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](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Lundi

Salade de Coleslaw  
Calamars à la romaine  
Riz niçois  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille**  
Ananas au sirop  
*Alternatif : Beignets de fromage*

## Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Salade de lentilles  
Omelette aux oeufs frais  
Epinards en béchamel **au lait d'Isère**  
Buchette  
Compote à la banane

Mercredi

Salade de Chou  
Tagliatelles de Saint Jean  
Sauce au poulet **français & aux champignons**  
Yaourt nature  
Liégeois à la vanille  
*Alternatif : Tagliatelles sauce crème & champignons*

## Menu 100% SAISON

Jeudi

Salade de perles légumières  
Saucisse **de chez Carrel** sauce aux herbes  
Chou-fleur persillé  
Tomme de **la fruitière de Domessin à Panissage**  
**Kiwi label HVE de chez Savajols** (26)  
*Alternatif : Pavé végétal*

Vendredi

Betteraves en vinaigrette  
Gratin de **pommes de terre label HVE de la Bièvre**  
façon parmentier **au boeuf haché de notre région**  
Fromage blanc  
**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](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

## Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade de Chou kouki  
Couscous de légumes  
& Semoule  
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**  
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande**

Mardi

Salade Napoli  
**Poisson label MSC** aux céréales  
**Carottes label HVE de St Prim** à l'ail et au persil  
Fromage blanc de chez Gérentes  
**Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère**  
*Alternatif : Pavé végétal*

Mercredi

Salade de lentilles & petits pois  
Haut de cuisse de poulet **région du goût** chasseur  
Ratatouille  
Coulommiers  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Tarte au fromage*

## Menu **0 GASPI**

Jeudi

**Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine**  
Emincé de volaille **française** aux épices  
Coquillettes  
**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**  
Orange  
*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.

# Menus thème 100 %

du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Taboulé  
Saucisse **du Nord Isère**  
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne  
aux oeufs plein air **d'Arthemony**.  
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 label HVE** de la Bièvre  
Fromage blanc nature  
Crème vanille  
*Alternatif : Galettes de légumes*

Mercredi

Betteraves  
Escalope viennoise **viande française**  
Petits pois au jus  
Yaourt  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Brioche tomate basilic*

## Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade Marocaine  
Tarte butternut & **comté AOP de Valentin Traiteur à Rives**  
**Courgettes HVE** de l'Isère sautées à la crème d'ail  
Petit suisse aux fruits  
**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 des fromagers de Ste Colombe**  
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

Macédoine de légumes  
Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel  
**Pommes de terre HVE** vapeur de la Bièvre  
Fromage blanc  
**Kiwi label HVE de chez Savajols** (26)  
*Alternatif : Pavé fromager*

## Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay  
**Poisson label MSC**  
Epinards au lait du GAEC de Quincieu  
Bleu doux d'Auvergne  
Compote  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Mercredi

Salade de Coleslaw  
Rôti de porc de chez Carrel à la diable  
Tagliatelles de Saint Jean  
Brique du Velay de chez Gérentes  
Orange  
*Alternatif : Tagliatelles sauce petits pois & légumes*

## Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie  
Filet de poule française sauce à l'estragon  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
Yaourt à la châtaigne de chez Collet  
**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  
Cerveille des Canuts  
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](http://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  
Yaourt  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Tartiflette végétale*

Mardi

Terrine de campagne **de chez Carrel**  
Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel  
Nouilles chinoises  
**Carré du Trièves label Ishere** du Mont Aiguille  
**Poire label HVE** de la Drôme  
*Alternatif : Terrine de légumes, Pavé végétal*

Mercredi

Salade de Risoni  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
**Carottes label HVE** des jardins de Corneyzin vichy  
Petit suisse nature  
Compote de pommes  
*Alternatif : Omelette*

Jeudi

Salade d'endives  
Steak haché **régional** sauce au poivre  
**Chou-fleur HVE** de Jarcieu au lait de **Panossas**  
Meule de Savoie **de la Dent du Chat**  
**Cake BIO** au citron de l'Etape Gourmande  
*Alternatif : Boulettes de blé*

## Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine  
Palet fromage  
Petits pois au jus  
Petit suisse aux fruits  
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

Betteraves  
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  
Fromage blanc  
Lunettes de Romans au chocolat **Maison Jacquemart**

Mercredi

Salade de **pommes de terre label HVE** mimosa  
Saucisse **du Nord Isère**  
Haricots verts  
Camembert  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Quenelles à la sauce tomate*

Jeudi

Taboulé  
Boulettes de **bœuf régional** au jus  
Brocolis à la crème  
Yaourt aux fruits  
Compote  
*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](http://www.guillaud-traiteur.com)

