GUILLAUD Traiteur

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)
Alternatif : Lentilles à la tomate

Menu 100 % Bio

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)**
Alternatif : Pavé végétal

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

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Producteur de légumes de saison BIO : tomates, courgettes, pastèques, poivrons, aubergines, carottes, haricots

Vendredi

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

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 »)

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sébastien PATEL à PARNANS dans la Drôme.

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

GUILLAUD Traiteur

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**
Alternatif : Omelette

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
Alternatif : Oeufs durs

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
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Producteur de pommes et transformation en compote, fraises, cerises, céréales.

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 »)

Paul ARNAUD, La ferme des cerises à BOUGE CHAMBALUD dans l'Isère.

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

GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 18 au 24 mars 2024

Menu 100 % Printemps

Lundi

Salade de Pépinettes
Filet de **poisson MSC** meunière
Brocolis BIO en béchamel
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette

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 canelle **Gourmand**
Alternatif : Boulettes végétales

Cette semaine, vous allez goûter une

*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
Alternatif : Crêpe au fromage

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 »

GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 25 au 31 mars 2024

Légumes maraîchers coupés dans notre légumerie

Lundi

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

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
Alternatif : Pavé maraîcher

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

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

Vendredi

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

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 »)

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Thomas BOUGET LAVIGNE, à Gillonnay *dans l'Isère.*

GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 1er au 7 avril 2024

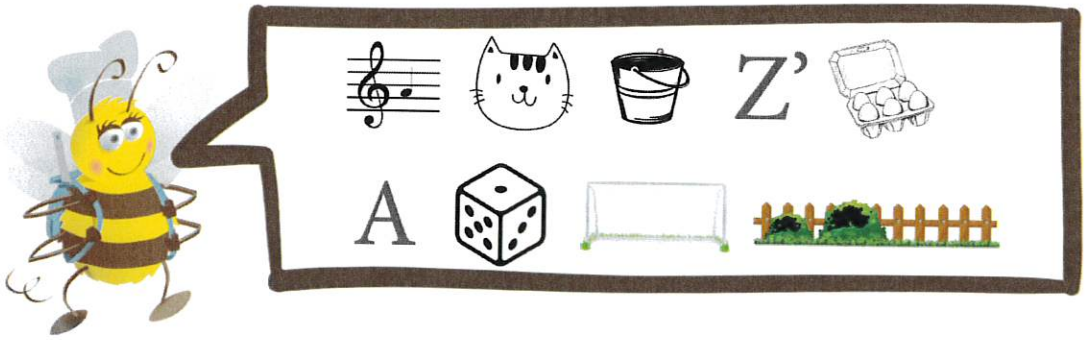
Joyeuses Pâques

Menu 100 % Alternatif

Lundi

Mardi

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



Jeudi

Sauté de porc **de chez Carrel** aux 2 moutardes
Carottes BIO de la Drôme
Fromage blanc
Brownie **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Tarte au fromage de Rives

Menu ALTERNATIF

Vendredi

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

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Produit le pain, les pâtisseries salées et sucrées...

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.

GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 8 au 14 avril 2024

Menus 100 % Alternatif

Lundi

Menu 0 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**
Alternatif : Boulettes de blé, Nouilles chinoises

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
Alternatif : Omelette

Nous vous souhaitons de Belles Vacances de Printemps !

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 »)

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

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com