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

Mardi

Menu Alternatif

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

Jeudi

Jour du Souvenir
1939 - 1945

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 ?*

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.

Bon Appétit !

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.

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)

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)
Pain au maïs de l'Etape Gourmande (38)

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

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 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)

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)

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.

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

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.

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.

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

Mardi

Menu Alternatif

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

Jeudi

Vendredi

fêtes des voisins

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

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 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

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)

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

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

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

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

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.

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

Mardi
Menu Violet

Salade Polonaise
Calamars à la Romaine
Ratatouille
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** (42)

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)

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

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 23 au 29 juin 2025

Lundi
Menu Autonomie

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

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

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)

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

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

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 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)

Mardi

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

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)

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

Bonnes Vacances !
Moussaillons

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.

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