

Menus thème 100 % du 8 au 14 janvier 2024

Menu ALTERNATIF

Lundi

Couscous de légumes & Semoule BIO

Fromage blanc nature Clémentine

Mardi

Coleslaw Nugget's de poulet français Pommes noisettes Crème dessert à la vanille Menus
100 %
Epiphanie
& BIO

Pendant l'**EPIPHANIE**, les Romains célébraient les Saturnales en référence au roi Saturne où tous les hommes étaient égaux et heureux : **plus de maître**, **plus d'esclaves**! On partageait un gâteau avec **une fève** pour élire le roi d'un jour où tout etait permis.



Menu 100% ROIS & REINES

Macédoine

Merlu label MSC sauce citron

Petits pois BIO

Galette des rois



Producteur de fraise, tomate, noix, concombre, framboise, pomme.

200M

Sur nos

partenaires

LOCAUX

Menu 100% **BIO**

Vendredi

Coquillettes BIO à la bolognaise BIO Egréné de boeuf régional Carré du Trièves BIO Pomme Juliet BIO de la Coccinelle

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 15 au 21 janvier 2024



Lundi

Mardi

Salade de **pommes de terre HVE (38)** mimosa Filet de **colin label MSC** sauce curry

Haricots verts BIO

Poire label HVE de la Valloire

Menu 100% LOCAL

Menu ALTERNATIF

Velouté de lentilles au cumin

Raviolis emmental basilic BIO de Saint Jean

à la sauce tomate

Fromage blanc nature

Clémentine

Je consomme LOCAL, pour manger des produits frais de saison : je profite ainsi du savoir faire des producteurs de ma région en préservant l'environnement tout en limitant mon empreinte carbone. MERCI POUR LA PLANÈTE!



Menu 100% LOCAL

Sauté de porc de chez Carrel au jus Potimarron BIO de Jarcieu en béchamel Saint Marcellin IGP des fromagers de Saint Colombe Cake à la poire de l'Etape Gourmande

Vendredi

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine Haut de cuisse de poulet région du goût au thym Riz safrané BIO

Compote de pommes HVE de chez Luc Armanet

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 »)

Les Jardins de Champagne, Baptiste Lemoine,



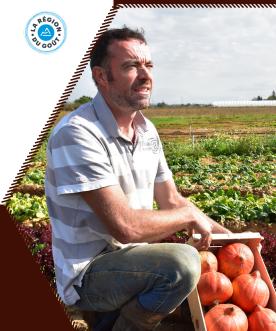


à Jarcieu dans l'Isère.

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

200M surnos partenaires LOCAUX

Producteur de salade plein champ, potimarron, chou-fleur, épinards, mâche, tomate, melon, fraises, pastèque.





Menus thème 100 % du 22 au 28 janvier 2024

Menu ALTERNATIF

Lundi

Salade Vénitienne Rigolo au fromage de Rives Epinards BIO en béchamel Kiwi label HVE de la Drôme

Menu 100% MONTAGNE

Mardi

Salade de Chou kouki
Tartiflette recette traditionnelle
Yaourt BIO du GAEC Lagrange à Léoncel (26)

Menu
100 %
Montagne

Les ALPES, sont une jeune chaîne de montagne de 100 millions d'années formée par plissement entre le rapprochement tectonique des plaques entre l'Afrique et l'Europe. Préserve sa faune et sa flore et ne jette pas tes déchets!



Jeudi

Taboulé Filet de **poisson label MSC** meunière Dés savoureux de **courgettes BIO** (26) à la tomate Orange

Vendredi

Salade d'endives Pennes BIO

à la carbonara viande française Gâteau au chocolat & aux noix 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 »)



GAEC LAGRANGE à Léoncel dans le Vercors.

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





Menus thème 100 % du 29 janvier au 4 février 2024

Lundi

Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes Riz BIO

Fromage blanc Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande

Sauté de porc **de chez Carre**l à la moutarde Purée de navets et **pommes de terre HVE** (38) Yaourt à la châtaigne **de chez Collet Orange BIO** Menu 100 % Chandeleur

Mardi

Charade de la **CHANDELEUR**:

Le maître ou la maîtresse écrivait avec mon premier Mon second est le contraire de beaucoup Mon tout se déguste à la Chandeleur!



Menu O gaspi, 100% LOCAL & ALTERNATIF

Carottes HVE râpées de chez Denis Chardon
Gratin de crozets BIO de chez Alpina Savoie
au potimarron BIO de chez Baptiste Lemoine
Compote de pommes HVE de chez Luc Armanet

Menu 100% CHANDELEUR

Vendredi

Filet de poulet français sauce au safran Chou-fleur label HVE de Jarcieu Petit suisse aux fruits Crêpe sucrée pour la Chandeleur

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'OEUF DES COLLINES des Frères Deroux,

à Arthémonay dans la Drôme.

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

200M surnos partenaires LOCAUX

Producteur d'oeuf plein air liquide, BIO ou coquille.





Menus thème 100 % du 5 au 11 février 2024

Menu ALTERNATIF

Lundi

Salade verte label HVE de Jarcieu Lasagnes à la Ricotta et aux épinards Compote Menu 100 % *BTO*

Menu 100% BIO & ALTERNATIF

Mardi

Betteraves BIO
Quenelles BIO aux petits légumes
Riz BIO
Pomme Juliet BIO de l'Isère

Dans une vie **BIOTIFUI**, je préserve les sols, les insectes, les animaux et les circuits courts. Je **composte**, je mange les **fruits avec la peau**, les animaux sont dehors et les insectes sont utiles aux cultures...**faites place à la nature!**



Coleslaw Goulash de bœuf <mark>de chez Carrel</mark> Semoule BIO

Cake aux pépites de chocolat Gourmand

Vendredi

Saucisse du Nord Isère

Lentilles BIO à la dijonnaise

Bleu du Vercors Sassenage AOP

Kiwi label HVE de chez Savajols

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 »)



VERCORS LAIT, laiterie et fromagerie, à Villard-de-Lans dans l'Isère.

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

200M surnos partenaires LOCAUX

Avec le lait du Vercors, fabrique les bournettes, raclette, meule, vercorais, St Marcellin, St Félicien, le bleu du Vercors Sassenage...



Menus thème 100 % du 12 au 18 février 2024



Carottes BIO râpées

Boulettes de bœuf de chez Carrel au caramel Nouilles chinoises aux petits légumes Cake aux litchis de l'Etape Gourmande

Menu 100% TRILOGIE



Menu 100% MARDI GRAS

Filet de poulet français au curry Beignets de brocolis Yaourt à la framboise de notre région Beignet de chocolat spécial mardi gras



Pour MARDIGRAS, amusez-vous avec vos super pouvoirs pour combattre les méchants et défendre les plus faibles dans un esprit de joie et de fraternité ...Le RESPECT des règles et des êtres vivants est une valeur fondamentale!

Jeudi

Salade de lentilles aux petits légumes Jambon braisé du Nord Isère

Potimarron BIO crêmé

Poire label HVE de la valloire Pain aux raisins de l'Etape Gourmande Nous vous souhaitons de Belles
Vacances
d'Hiver!

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de chez Baptiste Lemoine Chili sin carné Riz BIO

Fromage blanc

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, partagez vos plus belles photos des repas trilogie.

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com

