GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Ecole de Saint Jean d'Avelanne (38)



Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage **de Rives** (38)
Haricots verts BIO ail & persil
Orange

Canline d'Epinouze (26)



Mardi

Menu d' Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

Carottes râpées BIO de Parnans (26)
Lasagnes
à la bolognaise **viande française**
Crème anglaise
& Oeufs à la neige

Bernard Marchand à Sillans (38)
«Saucisses, viandes»



Jeudi

Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc,moutarde, persil.
Sauté de dinde **française** à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO (38) **et lait de GIllonnay** (38)
Poire HVE de la Valloire (26)

Famille Charpentier à Thodure (38)
«Pommes de terre BIO»



Ferme la Belle Etoile à Theys (38) «Yaourts»



Vendredi

Poisson label MSC meunière
Chou-fleur BIO persillé
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 9 au 15 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud (38)
«Purée de pommes, raisin, fraises, pommes»



Lundi
Menu Réunionnais

Rougail saucisse **française**
Riz BIO
Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** (73)
Purée de **pomme HVE** **de la ferme des Cerises** (38)

Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône (07)
«Aubergines et huile d'olive»



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille **aux aubergines de Charmes-sur-Rhône** (07)
Pomme BIO **de chez la Coccinelle** (38)



Férié - Devoir de Mémoire
«Armistice de la guerre 1914-1918»

Jeudi

Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards BIO en béchamel
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat **gourmand** (38)

Thibaut Faure à Etoile-sur-Rhône (26)
«Chou-fleur»



Saint Jean à Romans-sur-Isère (26)
«Pâtes, ravioles IGP, raviolis»



Vendredi
Menu Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean (26) sauce crème
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Ananas
Pain au maïs **de l'Etape Gourmande** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 16 au 21 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

La Ferme des Cerises (38)
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Couscous de légumes
Semoule BIO
Tomme du Châtelard (38)
Purée de **pommes HVE de l'Isère** (38)

Savajols à Saint Rambert d'Albon (26)
«Kiwi, pêches, nectarines»



Mardi

Valentin Traiteur
à Rives (38)
«Tartes, quiches, pizzas»

Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans (26) à la crème d'ail
Kiwi HVE de chez Savajols (26)



Jeudi
Menu Local

Salade verte
Palette de porc **de chez Carrel** (38) en sauce
Lentilles **de Thodure** (38)
Gâteau de Savoie **Gourmand** (38)

L'Etape Gourmande
à La Côte-Saint-André (38)
«Gâteau de Savoie»



Restaurant scolaire de Four (38)



Vendredi
Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patel (26) râpées
Sauté de **bœuf label rouge de chez Carrel** (38) sauce Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise **de Gillonnay** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - **MSC** = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 23 au 29 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Laiterie Gérentes à Araules (43)
«Fromages au lait de Montagne»



Lundi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse **de chez Carrel** (38)
Potimarron BIO d'Agnin (38) en béchamel
Clémentine

Denis Chardon à Saint Prim (38)
«Carottes, courgettes HVE»



Mardi

Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule BIO
Crème dessert au chocolat **de Gillonnay** (38)

Ferme des 3 Hameaux au Mollier (38)
«Yaourts»



Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Salade de chou-fleur **de la Drôme** (26)
Sauté de poulet **de Royal bernard** (38) aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** (38) et patates douces
Yaourt à la banane **de Gillonnay** (38)

Cantine de Moissieu-sur-Dolon (38)



Papilles d'Ardèche à Tournon-sur-Rhône (07)
«Fromages»



Vendredi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté **de Rives** (38)
Courgettes BIO d'Agnin (38) à la crème d'ail
Fromage Intrépide **de chez Papilles d'Ardèche** (07)
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Convivial à Creuzier-le-vieux (03)
«Viande de boeuf»



Lundi

Betteraves BIO
Steak de boeuf **de chez Convivial** (03)
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne **de chez Collet** (42)

Gérentes à Araules (43)
«Fromages»



Mardi

Salade **pommes de terre HVE** (38) ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette
Petit colin MSC sauce au citron
Epinards BIO **au lait de Gillonnay** (38)
Kiwi HVE **de chez Savajols** (26)

Pierre Marlinet à St-Quentin-Fallavier (38)
«Coleslaw»



Jeudi

Filet de poulet **français** sauce chasseur
Haricots verts BIO
Yaourt à la pêche **de Gillonnay** (38)
Cake au pain d'épices **gourmand** (38)

L'Etape Gourmande à la-Côte-Saint-André (38)
«Pain, pâtisseries»



Royal Bernard à Grâne (26)
«Poulet»



Vendredi

Menu Alternatif local

Salade verte **de Gières** (38)
Raviolis aux champignons & ail des ours BIO
de Saint Jean (26) à la crème
Saint-Marcellin IGP (73)
Poire HVE **de la Valloire** (26)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 7 au 13 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Lundi
Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin (38)
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont (01)
Pomme HVE de la Coccinelle (38)

Atelier de Niermont (01)
«Pâtes»



Mardi
Menu Fête des lumière de Chimilin

Salade Verte
Jambon **français**
Pommes de terre vapeur BIO (38)
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline **gourmand** (38)

Ecole de Chimilin (38)



Charles et Alice à Allex (26)
«Compotes sans sucre ajouté»



Jeudi

Salade d'endives **de la Ferme de la montagne** (38)
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) aux herbes
Purée **chou-fleur BIO** et **pommes de terre HVE** (38)
Crème dessert chocolat **de Gillonnay** (38)

Ferme de la Montagne à Saint-Hilaire-la-Côte (38)
«Endives»



L'Etape Gourmande à la-Côte-saint-André (38)
«Pain aux graines»



Vendredi
Menu Alternatif

Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Clémentine
Pain aux graines **de l'Etape Gourmande** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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

SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Vercors lait à Villard-de-lans (38)
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Filet de **colin MSC** à l'oseille
Pâtes BIO de Peaugres (07)
Bleu de Sassenage AOP (38)
Kiwi HVE de la Drôme (26)

Saveurs de Famille à Gillonnay (38)
«Lait, yaourts, crème dessert»



Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées
Chili sin carne
Riz BIO
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)

Pierre Sylvant à Agnin (38)
«Courgettes, courge et polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) au jus
Brocolis en béchamel
Compote BIO d'Allex (26)

Taboulé réalisé par notre chef Alexis.



Macarons de noël



Vendredi

Menu de Noël

Salade Verte
Sauté de poulet **royal bernard** (26)
à la porée blanche - **poireaux** (38)
Pommes de terre de noël
Macarons
Clémentines & chocolat de noël

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.