

# Menus thème 100 % du 4 au 10 mars 2024



## Menu 100% **BIO**

Lundi

**Carottes de la Drôme râpées BIO**  
**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*

Mardi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette  
Filet de **colin label MSC** meunière  
Gratin de chou-fleur  
**Carré du Trièves HVE** de la **laiterie du Montaguille**  
**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  
Madeleine

Vendredi

Salade d'endives  
Blanquette de **poisson MSC** aux petits légumes  
Riz  
**Saint Marcellin IGP**  
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 »)

Menu  
100 %  
**Bio**

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

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



# 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  
Fromage râpé  
Compote de **pommes HVE** (38)

Mardi

Taboulé  
Boulettes de bœuf de chez Carrel au thym  
**Carottes HVE Iséroises** cuisinées au beurre  
Tomme d'Auvergne de chez Gérentes  
Crème dessert de la **laiterie du Mont Aiguille**  
Alternatif : Omelette



Demain, c'est

Z'



ch'



## Menu 0 GASPI

Jeudi

Salade de Perles Légumières  
**Poisson label MSC** sauce au citron  
Epinards en béchamel  
Yaourt nature de chez Collet  
**Gâteau au yaourt BIO** de l'Étape Gourmande  
Alternatif : Oeufs durs

Vendredi

**Salade verte label HVE** de chez Baptiste Lemoine  
Haut de cuisse de poulet français  
Petits pois au jus  
Tomme de Yenne de la Dent du Chat  
Orange  
*Pain au maïs de l'Étape Gourmande*  
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic

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  
pour la  
planète

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

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



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

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 18 au 24 mars 2024



Lundi

Salade de Pépinettes  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Brocolis en béchamel  
Tomme de la **laiterie Bernard à Eydoche**  
**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 HVE (38)**  
Fromage blanc  
Gâteau aux pommes et à la cannelle **Gourmand**  
*Alternatif : Boulettes végétales*

Menu  
100 %  
Printemps



Cette semaine, vous allez goûter une

.....?  
vous  
ils, elles



## Menu 100% **PRINTEMPS** & Alternatif

Jeudi

Carottes à croquer comme les lapins  
**Falafels BIO** de Sassenage  
& sa sauce au yaourt  
Riz printanier  
Compote à la fraise

Vendredi

Salade Marocaine  
Saucisse de **chez Carrel** au fromage **Savoyard**  
Ratatouille du Chef  
Petit suisse nature  
**Pomme HVE** 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»



# Menus thème 100 % du 25 au 31 mars 2024



Lundi

**Carottes râpées HVE** de chez Denis Chardon  
Filet de **poisson MSC** sauce nantua  
Haricots verts 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

Légumes  
maraîchers  
coupés dans  
notre  
légumerie



Je pars à Gillonnay ramasser les



2



Jeudi

Salade d'endives  
Jambon blanc  
Truffade fromage d'Auvergne & **Pommes de terre HVE**  
Yaourt  
Compote de poire  
*Alternatif : Pavé maraîcher*

Vendredi

Pizza aux 3 fromages **de Rives**  
Emincé de bœuf à la Provençale **de chez Carrel**  
Beignets de légumes  
Fromage blanc de laiterie Gérentes  
Flan à la vanille  
*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 »)*

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

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

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



**Menus** thème **100 %**  
du 1<sup>er</sup> au 7 avril 2024

Joyeuses Pâques



**Lundi**

**Menu  
100 %  
Alternatif**

**Mardi**

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



**Jeudi**

Concombre en salade  
Sauté de porc **de chez Carrel** aux 2 moutardes  
**Carottes label HVE de l'Isère**  
Fromage blanc  
**Brownie de l'Etape Gourmande**  
*Alternatif : Tarte au fromage de Rives*

**Vendredi**

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

**Menu ALTERNATIF**

*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 »)*

**ZOOM**  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

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

**L'ETAPE GOURMANDE,**  
à La côte-saint-andré dans l'Isère.



# Menus thème 100 % du 8 au 14 avril 2024



Menus  
100 %  
Alternatif

Lundi

## Menu **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  
Orange  
*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  
**Saint Marcellin IGP**  
Compote de poires



Pour demain, à un vol d'abeille, je vais à la



Jeudi

Taboulé  
Saucisse du **Nord Isère**  
Ratatouille du Chef  
**Carré du Trièves HVE de la laiterie du Mont Aiguille**  
**Pomme HVE de la Coccinelle**  
*Pain aux olives de l'Etape Gourmande*  
*Alternatif : Omelette*

## Menu **ALTERNATIF**

Vendredi

**Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine**  
Rougail végétal  
Riz  
Yaourt  
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 »)*

Nous vous  
souhaitons  
de Belles  
Vacances  
de  
Printemps  
!

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

A envoyer à [communication@guillaud-traiteur.com](mailto:communication@guillaud-traiteur.com)

