GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Midi

Lundi
Pizza aux légumes (38)
Poisson MSC sauce nantua
Haricots verts persillés
Coulommiers
Ananas au sirop
Alternatif : Gnocchis à la tomate

Mardi
Menu Alternatif

Macédoine
Raviolis au fromage
sauce tomate
Yaourt de Theys label Ishere (38)
Compote banane d'Allex (26)

Mercredi
Salade d'endives (38)
Rougail saucisse française
Riz
Brique de chez Gérentes (43)
Orange
Alternatif : Rougail aux haricots

Jeudi
Salade verte
Palette de porc (38) à la diable
Gratin de **potimarron BIO** (38)
Buchette
Cake à la myrtille (38)
Alternatif : Curry de pois chiches

Vendredi
Salade de crozets de Savoie (73)
Sauté de veau français & olives
Ratatouille
Fromage
Ile flottante
Alternatif : Feuilleté au fromage

Samedi
Betteraves
Brandade de **poisson MSC**
Yaourt nature
Poire HVE de la Valloire (26)
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Dimanche
Céleri en rémoulade
Pintade française à la bière
Lentilles aux oignons
Fromage
Tarte au citron gourmande (38)
Alternatif : Omelette

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



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



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



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»

Midi

Lundi
Emincé de poireaux vinaigrette
Blanquette de volaille **française**
Riz
Bleu doux **de Gérentes** (43)
Crème au chocolat
Alternatif : Blanquette de légumes

Mardi
Menu Alsacien

Carottes HVE (38) râpées
Choucroute
et sa charcuterie **française**
Fromage blanc nature
Compote de poire **d'Allex** (26)
Alternatif : Pavé végétal, Chou et pommes de terre

Mercredi
Mâche
Sauté de dinde **française**
Purée navets
Tomme de Yenne (73)
Eclair à la vanille
Alternatif : Flageolets verts ail et persil

Jeudi
Menu Montagnard

Salade verte
Croziflette
Yaourt nature
Pomme HVE **de la Coccinelle** (38)
Alternatif : Croziflette végétale

Vendredi
Roulé au fromage (38)
Poisson MSC meunière
Brocolis en béchamel
Brique **de chez Gérentes** (43)
Liégeois au chocolat
Alternatif : Pavé végétal

Samedi
Salade de pommes de terre
Saucisse **de toulouse** (38)
Flageolets verts persillés
Faisselle
Ananas au sirop
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Dimanche
Flan de légumes
Bœuf bourguignon (38)
Tagliatelles **de Saint Jean** (26)
Fromage
Crème au Grand Marnier (38)
Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

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



Gérentes à Araules (43)
«Fromages»



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



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 22 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Midi

Lundi
Champignons à la grecque
Pommes de terre façon parmentier (38)
Yaourt nature
Fruit au sirop
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Thibaud Faure «Chou-fleur»



Mardi
Terrine de campagne (38)
Mini-quenelles sauce tomate & olives
Riz aux légumes
Fromage blanc (43)
Pomme HVE (38)

Mercredi
Pizza au fromage **de Rives** (38)
Sauté de Porc (38) Provençal
Chou-fleur (26) persillé
Brique **de chez Gérentes** (43)
Kiwi **de chez Savajols** (26)
Alternatif : Pavé végétal

Gaec de la Grange «Yaourt»



Jeudi
Fête du Beaujolais
Coleslaw **de chez Martinet** (38)
Paëlla à la volaille **française**
Yaourt BIO du Vercors (26)
Compote de pommes **d'Allex** (26)
Alternatif : Paëlla aux légumes

Vendredi
Salade de pommes de terre
Filet de **Poisson MSC** citron
Epinards en béchamel
Yaourt vanille **des 3 hameaux** (38)
Gâteau de Savoie **gourmand** (38)
Alternatif : Oeufs durs

Roman Murgat «Truite»



Samedi
Salade de crozets **de Savoie** (73)
Truite de Murgat aux amandes
Gratin de poireaux (38)
Fromage
Tarte au chocolat (38)
Alternatif : Hachis parmentier végétal



Dimanche
Repas Beaujolais
Salade verte
Saucisson Lyonnais (69)
Pommes de terre HVE (38) et cervelle de canuts
Yaourt nature
Poire au vin
Alternatif : Mini-quenelles sauce blanche

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»

Midi

Lundi
Brocolis vinaigrette
Poisson MSC au citron
Riz
Petit suisse
Orange
Alternatif : Rougail aux haricots

Taboulé réalisé par notre chef Alexis.



Mardi
Taboulé
Sauté de bœuf (38)
Chou-fleur (26) en béchamel
Tomme blanche (43)
Compote pommes **d'Allex** (26)
Alternatif : Mini-quenelles sauce aurore

Mercredi
Salade de pois chiche
Poisson MSC à la bordelaise
Gratin de navets
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Cookie
Alternatif : Pavé végétal

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



Jeudi
Terrine de légumes
Saucisse **de chez Carrel** (38)
Purée de **potimarron BIO** (38)
Saint-Marcellin IGP (73)
Pomme HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Vendredi
Spécial Boudin
Salade verte
Boudin noir **français** & pommes
Pommes de terre HVE (38)
Fromage blanc
Cake aux pépites de chocolat
Alternatif : Hachis parmentier végétal

Alexandre Marouby à Theys «Yaourt»



Samedi
Oeufs durs mayonnaise
Cordon bleu
Carottes HVE crème d'ail
Yaourt **de Theys** (38)
Clémentine
Alternatif : Pavé fromager

Dimanche
Menu Dauphinois
Emincé de poireaux vinaigrette
Haut de cuisse de poulet (26)
Gratin dauphinois (38)
Fromage
Paris Brest **gourmand** (38)
Alternatif : Fèves aux châtaignes

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»

Midi

Lundi
Menu Mas du jour à Eybens

Tarte aux oignons **de Rives** (38)
Mousseline de truite
de chez Murgat au bleu du vercors
Tagliatelles **de Saint Jean** (26)
Yaourt à la Châtaigne (42)
Compote de poires **d'Allex** (26)
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Menu proposé par le Mas du Tour à Eybens



Mardi

Samoussas de légumes
Sauté de porc (38) au caramel
Riz cantonais
Fromage blanc nature
Litchis au sirop
Alternatif : Boulettes de blé

Mercredi
Menu Alternatif

Tarte Butternut **de Rives** (38)
Epinards en béchamel
Oeufs durs
Yaourt citron **des 3 Hameaux** (38)
Kiwi **de la Drôme**

Laiterie Gérentes



Jeudi

Salade verte
Poulet **français** aux épices
Purée de **pommes de terre**
Brique du Velay (43)
Cake BIO citron **gourmand** (38)
Alternatif : Fèves aux épices

Vendredi

Salade de lentilles
Poisson MSC meunière
Potimarron BIO **d'Agnin** (38)
Yaourt
Poire HVE **de la Valloire** (26)
Alternatif : Pavé végétal

Thomas Bouget Lavigne «Pommes de terre»



Samedi
Menu Petit salé

Mâche
Petit salé **français**
aux lentilles
Fromage blanc nature
Orange
Alternatif : Tortilla Lentilles aux oignons

Dimanche

Salade de pommes de terre
Rognons **français** sauce madère
Carottes & champignons
Bleu doux **de chez Gérentes** (43)
Tarte aux fruits **gourmande** (38)
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

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»

Midi

Lundi
Terrine de campagne (38)
Quenelles sauce aurore
Riz
Faisselle
Clémentine
Alternatif : Flan de légumes

Mardi
Menu des lumières
Salade de pépinettes
Sauté de volaille **VF** aux noix
Gratin de potimarron (38)
Yaourt nature **des 3 hameaux** (38)
Compote poire **d'Allex** (26)
Alternatif : Omelette

Ferme des 3 Hameaux



Mercredi
Salade de pommes de terre
Palette de porc (38) à la diable
Champignons à la crème
Saint Marcellin IGP (73)
Crème dessert à la vanille
Alternatif : Fèves au jus

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



Jeudi
Taboulé
Filet de **poisson MSC**
Epinards
Tomme blanche (43)
Cake à la praline **gourmand** (38)
Alternatif : Beignets de fromage

Vendredi
Menu Aligot
Salade verte
Saucisse **de chez Carrel** (38)
Aligot
Yaourt nature
Pomme HVE (38)
Alternatif : Hachis parmentier végétal

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



Samedi
Salade de lentilles
Jambon braisé **français** au jus
Endives braisées
Fromage blanc nature
Fruits au sirop
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche
Betteraves
Sauté de bœuf **de chez Carrel** (38) en bourguignon
Rösties
Meule de Savoie (73)
Chou à la vanille **gourmand** (38)
Alternatif : Blanquette de légumes

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»

Midi

Lundi
Taboulé
Duo de **poisson MSC**
Haricots beurre persillés
Bleu doux **de Gérentes** (43)
Compote banane **d'Allex** (26)
Alternatif : Mini-quenelles crème

Mardi
Salade verte
Croziflette aux lardons **français**
Fromage blanc nature
Ananas au sirop
Alternatif : Croziflette aux légumes

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



Mercredi
Champignons à la grecque
Filet de volaille **VF** chasseur
Ecrasé de pommes de terre
Meule de Savoie (73)
Kiwi (26)
Alternatif : Aiguillettes de blé carottes

Michel Neyret
«Boeuf»



Jeudi
Betteraves
Poisson MSC meunière
Choux de Bruxelles au jus
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Cake au chocolat **gourmand** (38)
Alternatif : Pané gouda

Vendredi
Menu de Fêtes
Salade endives (38)
Cuisse de canard **VF** confite
Pommes de terre de noël
Camembert
Macarons et Clémentines
Alternatif : Lentilles à la porée blanche



Macarons de noël



Samedi
Menu Toulousain
Mâche
Cassoulet
et sa charcuterie **française**
Yaourt nature
Pomme HVE (38)
Alternatif : Merguez végétale, haricots blancs à la tomate

Dimanche
Menu Pot au feu
Tarte butternut **de Rives** (38)
Pot au feu **viande française**
et ses légumes
Fromage
Entremet fruits rouges (38)
Alternatif : Pavé végétal,légumes pot au feu

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 21 au 27 décembre 2026

JOYEUX Noël

Midi

Lundi
Tarte au fromage **de Rives** (38)
Colin MSC au citron
Carottes BIO (26) persillées
Tomme Blanche (43)
Crème au chocolat (38)
Alternatif : Curry de pois chiches

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



Mardi
Betteraves BIO
Jambon braisé **français** au jus
Rösties de pommes de terre
Fromage blanc nature
Clémentine
Alternatif : Falafels BIO à la tomate



Mercredi
Taboulé BIO
Poulet **Royal bernard** (26)
Poêlée de légumes
Coulommiers
Pomme BIO (38)
Alternatif : Aiguillettes blé carottes

Bûche de noël



Jeudi
Carottes HVE (38) râpées
Poisson MSC pané
Gratin de chou-fleur (38)
Yaourt à la vanille (38)
Compote BIO d'Allex (26)
Alternatif : Pavé fromager



Vendredi
Menu de Noël
Velouté potimarron châtaignes
Civet de sanglier **français**
Tagliatelles **de Saint Jean** (26)
Faisselle
Bûche de noël **gourmande** (38)
Alternatif : Dahl de lentilles aux épices

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



Samedi
Menu Savoyard
Salade verte
Diots **français** au vin blanc
Pommes de terre HVE (38)
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Compote de pomme (26)
Alternatif : Pavé végétal

Dimanche
Emincé de poireaux vinaigrette
Blanquette de **poisson MSC**
Crozets à l'ail et huile d'olive
Fromage
Tarte au flan
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

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 28 déc. 2026 au 3 janvier 2027

2027

Midi

Lundi
Macédoine de légumes
Sauté de porc (38)
Penne BIO (07)
Yaourt à la banane (38)
Kiwi **de la Drôme**
Alternatif : Lentilles à la basquaise

Mardi
Salade verte
Lasagnes de bœuf **VF**
Brique **de chez Gérentes** (43)
Compote BIO d'Allex (26)
Alternatif : Lasagnes de légumes

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



Bonne Année !

Mercredi
Pizza au fromage **de Rives** (38)
Emincé de volaille **français**
Navets à la béchamel
Meule de Savoie (73)
Pomme BIO (38)
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles



Jeudi
Menu Alternatif
Carottes HVE (38) râpées
Raviolis BIO aux lentilles et carottes **de Saint Jean** (26)
Saint-Marcellin IGP (38)
Orange

Vendredi
Menu du Nouvel An
Terrine de **poisson MSC**
Civet de chevreuil **français** sauce grand veneur
Poêlée de légumes d'Antan
Yaourt nature **des 3 hameaux** (38)
Entremet du nouvel an (38)
Alternatif : oeuf durs et gratin dauphinois

Samedi
Salade de pommes de terre
Poisson MSC à l'oseille
Chou-fleur (26) persillé
Fromage blanc nature
Crème au chocolat
Alternatif : Pavé végétal

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



Dimanche
Menu Lyonnais
Champignons à la grecque
Gâteau de foie **français**
Quenelles sauce tomate olives
Fromage
Tarte aux pommes (38)
Alternatif : Flan de légumes

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.