

Menu de **FRANCE**

▽  
**LUNDI**  
▲

Quiche Lorraine de Rives  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz  
Camembert  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Quiche au fromage de Rives, Blanquette de légumes*

Repas **ALTERNATIF**

▽  
**MARDI**  
▲

Salade Napoli  
Quenelles lyonnaises **d'Ecochard** aux olives  
Brocolis béchamel au lait du **GAEC de Quincieu**  
Yaourt de **la Laiterie Collet**  
Orange

▽  
**MERCREDI**  
▲

Salade de Coleslaw  
Rôti de porc **de chez Carrel** à la diable  
Cœur de blé  
**Saint Marcellin IGP**  
Crème dessert  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

▽  
**JEUDI**  
▲

Salade Suisse  
Sauté de poulet français au jus  
**Carottes label HVE** de chez **Denis Chardon**  
Fromage blanc  
Cake aux noix **de l'Etape Gourmande**  
*Alternatif : Pavé végétal*

▽  
**VENDREDI**  
▲

Salade d'Endives  
Moules marinières  
Tagliatelles **de Saint Jean**  
Carré de l'Est  
Compote  
*Alternatif : Tagliatelles de Saint Jean sauce lentilles corail*



Le terme  
**BLANQUETTE**,  
vient de la **sauce**  
**blanche** à la crème  
et au **BEURRE**.



Le Mont Saint Michel



GUILLAUD  
Traiteur

# Menus

du 1er au 7 mai 2023

LUNDI



MARDI

Salade de petits pois & lentilles du Chef  
Couscous aux boulettes de bœuf **de chez Carrel**  
Semoule  
Fromage blanc à la vanille  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Alternatif : Couscous végétal*



La Coccinelle  
à Ville-sous-Anjou  
**NOUVEAU PARTENAIRE**

MERCREDI

Taboulé  
Nugget's de poulet français  
Flan de **courgettes BIO**  
aux oeufs plein air **d'Arthémonay**  
Yaourt  
Salade de fruits  
*Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes*

Repas **ALTERNATIF**

JEUDI

**Tomates label HVE** de la Coccinelle  
Lasagnes  
de Légumes  
Tomme du Châtelard **de chez Verdannet**  
Compote

Suivez nous sur  
**FACEBOOK** ou **INSTAGRAM**

VENDREDI

Salade de pommes de terre & ciboulette  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
Ratatouille  
Carré du Trièves **de Clelles**  
Cake à la banane **de l'Etape Gourmande**  
*Alternatif : Pavé fromager*



LUNDI

8  
MAI  
1945

MARDI

Salade Vénitienne  
Sauté de poulet français au jus  
Epinards au lait du **GAEC de Quincieu**  
Tomme des Monts d'Auvergne de **Gérentes**  
Fruit

Alternatif : Oeuf dur

MERCREDI

Carottes râpées  
**Poisson label MSC** pané  
Riz niçois  
**Yaourt BIO** du **GAEC Lagrange** à Léoncel  
Poire au sirop

Alternatif : Beignets de camembert

Menu d'ITALIE

JEUDI

**Tomates label HVE** d'Isère & mozzarella  
Spaghettis  
à la bolognaise (boeuf de chez Carrel)  
Emmental râpé  
Compote de pommes

Alternatif : Spaghettis à la sauce Arrabiata

Pain aux herbes de l'Étape Gourmande

Repas ALTERNATIF

VENDREDI

Salade de lentilles  
Tarte à la tomate et au fromage de chèvre de Rives  
Gratin de **courgettes label HVE**  
Coulommiers  
**Fraises label HVE** de chez Luc Armanet



SPAGHETTIS  
signifie, FICELLE  
en Italien.  
« Farre una  
spaghattata ».



Basilique Santa Maria - Venise



# Menus

du 15 au 21 mai 2023

## ANNIVERSAIRE

LUNDI

Salade verte  
Emincé de bœuf **de chez Carrel**  
aux 2 moutardes  
**Carottes HVE de St Prim** rôties au miel & à la  
châtaigne  
Fromage blanc d'Auvergne **de chez Gérentes**  
Pain d'épices au Miel **de l'Etape Gourmande**

Alternatif : Omelette



MARDI

Betteraves  
Filet de **colin label MSC** au basilic  
Boullgour  
Verchicors **de la laiterie du Mont Aiguille**  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône

Alternatif : Quenelles régionales à la sauce tomate



MERCREDI

Macédoine de légumes  
Paëlla garnie  
au poulet français  
Yaourt aux fruits  
Banane

Alternatif : Paëlla végétarienne

## Recette du MIEL

JEUDI



VENDREDI



Lundi 15 mai  
**ANNIVERSAIRE**  
de notre **Guillette.**  
Menu au **MIEL**  
de nos abeilles.



Guillette & ses copines

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 »)

LUNDI

Radis  
Saucisson brioché **de Lyon**  
Pommes de terre à la vapeur  
**Yaourt BIO du Vercors**  
Compote

*Alternatif : Dahl de lentilles*

MARDI

Taboulé  
Steak haché **de chez Carrel**  
Haricots verts  
Meule de Savoie **de la coop de Yenne**  
Nectarine

*Alternatif : Pavé végétal*

MERCREDI

Salade de coleslaw  
Haut de cuisse de poulet français  
à la basquaise & riz  
Oeuf à la neige  
& sa crème anglaise

*Alternatif : Quenelles régionales à la basquaise*

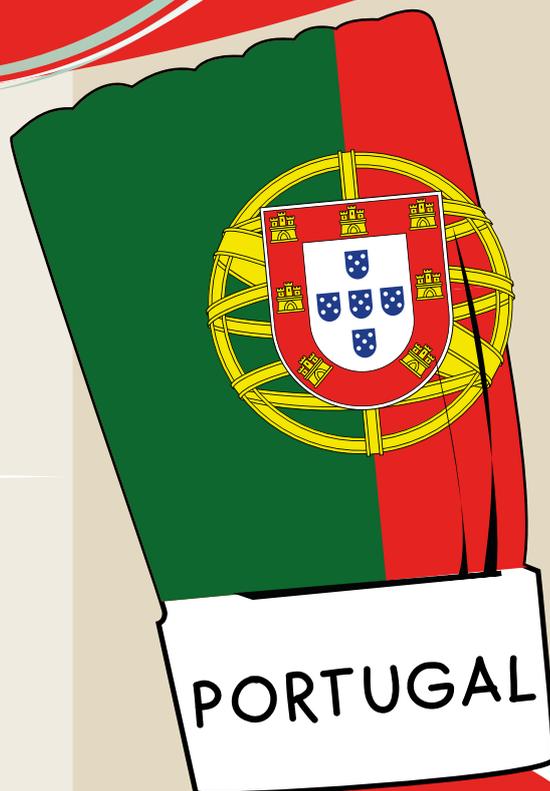
JEUDI

Salade verte  
Caldeirada ragoût de **poisson label MSC**  
Fromage blanc  
Pastéis de Nata pâtisserie à la crème

*Alternatif : Caldeirada végétale*

VENDREDI

**Tomates label HVE d'Isère**  
**Raviolis BIO** aux légumes du Soleil **de St Jean**  
Fromage râpé  
Tomme de la Fruitière **de Domessin**  
**Fraises label HVE d'Isère**



La **CALDEIRADA**  
de PEIXE est une  
**BOUILLABESSE**  
à la Portugaise.

Menu du **PORTUGAL**

Repas Local & Alternatif



Tour de Belem à Lisbonne



GUILLAUD  
Traiteur

# Menus

du 29 mai au 4 juin 2023

LUNDI



MARDI

Accras de morue  
Omelette  
Riz cantonais aux crevettes  
Fromage blanc à la vanille  
Melon

*Alternatif : Samoussa de légumes, riz aux petits pois*



LASAGNES A LA BOLOGNAISE

MERCREDI

Salade de perles légumières  
Sauté de volaille française aux herbes  
Ratatouille  
Camembert  
**Pêche label HVE** d'Isère

*Alternatif : Falafels*

JEUDI

**Tomates label HVE de la Coccinelle**  
Lasagnes  
à la Bolognaise au boeuf français  
**Bleu du Vercors Sassenage AOP**  
Compote

*Alternatif : Lasagnes de légumes*



VENDREDI

Houmous à tartiner  
Bouchée au fromage **de Rives**  
Haricots verts & pommes de terre  
Yaourt  
Gâteau à la pomme **de l'Etape Gourmande**

Repas ALTERNATIF

Suivez nous sur  
FACEBOOK ou INSTAGRAM





GUILLAUD  
Traiteur

# Menus

du 5 au 11 juin 2023

LUNDI

Taboulé  
Emincé de bœuf **de chez Carrel** au jus  
Epinards au lait **de Quincieu**  
**Saint Marcellin IGP**  
Melon  
*Alternatif : Oeufs durs*



MARDI

Carottes râpées  
Tomate farcie  
& Riz  
Fromage blanc **d'Auvergne**  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*



MERCREDI

Concombre  
Filet de **merlu label MSC** à la tomate  
Trio de céréales  
Petit suisse nature  
Compote  
*Alternatif : Boulettes végétales*



JEUDI

Radis  
Jambon braisé porc français à la Provençale  
Tagliatelles **de Saint Jean**  
Carré du Trièves **de la laiterie du Mont Aiguille**  
**Cerises label HVE** d'Ardèche  
*Alternatif : Lentilles à la Provençale*



Repas **ALTERNATIF**

VENDREDI

Salade verte et dés de fromage  
Filet de **colin label MSC** sauce oseille  
**Carottes label HVE** de chez Denis à St Prim  
Yaourt  
Cake à la framboise **de l'Etape Gourmande**  
*Alternatif : Feuilleté au fromage*



Producteur de carottes  
courgettes & potimarrons

**DENIS CHARDON**



Suivez nous sur  
FACEBOOK ou INSTAGRAM



Repas ALTERNATIF

▽  
LUNDI  
▲

Salade Vénitienne  
Boulettes au sarrasin & lentilles  
Petits pois au jus  
Brique **de chez Gérentes**  
**Nectarine label HVE** d'Isère



▽  
MARDI  
▲

**Tomates label HVE** de Ville-sous-Anjou  
Bouchée de **poisson label MSC** plein filet  
Gratin de **courgettes HVE** de Saint Prim  
cuisiné à la vachette & Tom d'Ardèche  
Crème dessert  
*Alternatif : Pavé végétal*



▽  
MERCREDI  
▲

Radis  
Chipolatas **de chez Carrel**  
Blé à la tomate  
Yaourt  
Eclair à la vanille  
*Alternatif : Quenelles régionales à la crème*



Menu de GRÈCE

▽  
JEUDI  
▲

Tzatziki concombre à la grecque  
Soutzoukakia boulettes de boeuf de chez Carrel  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Fanouropita revisité Gâteau aux raisins de Corinthe  
*Alternatif : Dahl de lentilles*



▽  
VENDREDI  
▲

Salade verte & maïs  
Paëlla garnie  
au poulet français  
Crème chantilly &  
**Fraises label HVE** de chez Luc Armanet  
*Alternatif : Paëlla végétale*



La soutzoukakia  
(Σουτζουκάκια) est une  
**BOULETTE**  
de viande de  
forme **ALLONGÉE.**



Santorin

LUNDI

Melon  
Sauté de porc **de chez Carrel** à l'abricot  
Tortis aux 3 couleurs  
Yaourt à la framboise **de la Loire**  
Madeleine

*Alternatif : Pois chiches à la tomate*

Repas à l'ENVERS

MARDI

Cake à la carotte **de l'Etape Gourmande**  
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**  
Filet de **colin label MSC** sauce aigre douce  
Riz à l'ananas  
Pastèque

*Alternatif : Pavé végétal*

MERCREDI

Crêpe au fromage  
Haut de cuisse de poulet de notre région  
Ratatouille  
Camembert  
**Abricot label HVE** de l'EARL Saint Estève  
à Saint Jean de Muzols

*Alternatif : Omelette*

Repas froid & Alternatif

JEUDI

Salade de lentilles  
Pizza aux légumes du soleil **de Rives**  
**Salade verte HVE** de Baptiste à Jarcieu  
Fromage blanc aux fruits  
**Pêche label HVE** d'Isère

VENDREDI

Taboulé aux 3 céréales  
Steak haché **de chez Convivial** à la tomate  
Haricots verts persillés  
Fromage aux herbes de la Vachette & Tom  
**Cerises label HVE** d'Ardèche

*Alternatif : Quenelles régionales à la crème*

La  
**FÊTE**  
des  
**FRUITS**  
et  
**LÉGUMES**  
**FRAIS**



MARAÎCHER  
salades & fraises

BAPTISTE LEMOINE

Suivez nous sur  
FACEBOOK ou INSTAGRAM



Menu d'ESPAGNE

LUNDI

Gaspacho de tomates  
Fideuà  
de **poisson label MSC**  
Chocolat  
con churros

*Alternatif : Fideuà végétale*

MARDI

Terrine de campagne **de chez Carrel**  
Sauté de poulet français au curry  
Semoule  
**Saint Marcellin IGP**  
**Abricot label HVE** de l'EARL Saint Estève  
à Saint Jean de Muzols

*Alternatif : Oeuf dur, Crêpe au fromage*

MERCREDI

Radis  
Saucisse **de chez Carrel**  
Ecrasé de pommes de terre  
Yaourt  
Fruits au sirop

*Alternatif : Tomate farcie végétale*

JEUDI

Concombre  
Emincé de bœuf **de chez Carrel**  
à la Provençale  
Tagliatelles **de chez Saint Jean**  
Fromage râpé  
**Cerises label HVE** de l'Ardèche

*Alternatif : Tagliatelles de St Jean sauce aux lentilles corail*

VENDREDI

**Salade verte label HVE & Ishere**  
Quenelles Lyonnaises **de chez Ecochart** à la tomate  
Flan de **courgettes label HVE** d'Isère aux  
oeuf plein air **d'Arthémonay**.  
Fromage blanc **de chez Gérentes**  
Cake au chocolat **de l'Etape Gourmande**

Repas ALTERNATIF



Fideuà, spécialité  
de **VALENCIA**  
paëlla à base  
de **PETITES PÂTES**  
cuites au **bouillon**.



Plaza de Espana - Séville

LUNDI

Macédoine  
Chipolatas **de chez Carrel**  
Lentilles aux petits légumes  
**Bleu du Vercors Sassenage AOP**  
**Brugnon label HVE de l'Isère**

*Alternatif : Feuilleté au fromage*

MARDI

Carottes râpées  
Filet de poulet **régional** sauce orientale  
Pommes noisettes  
**Yaourt BIO de Léoncel**  
Melon

*Alternatif : Boulettes végétales*

MERCREDI

Salade de pommes de terre & ciboulette  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
Haricots verts  
Tomme blanche **d'Auvergne**  
Crème dessert à la vanille

*Alternatif : Pavé fromager*

JEUDI

**Salade label HVE & noix AOP de Grenoble**  
Coquillettes  
à la bolognaise boeuf de chez Carrel  
Fromage râpé  
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande**

*Alternatif : Coquillettes sauce arrabiata*

*Pain au maïs de l'Etape Gourmande*

VENDREDI

Jambon blanc porc français  
Pizza au fromage **de Rives**  
Chips  
Yaourt à boire  
**Abricot label HVE de St Jean de Muzols**

*Alternatif : Oeuf*



CHIPOLATAS & LENTILLES



Menu PLAISIR

Repas FROID

Suivez nous sur  
FACEBOOK ou INSTAGRAM

