



Lundi

Sauté de boeuf de **chez Carrel**  
Purée de **pommes de terre BIO maison Vernet (07)**  
Camembert  
Compote de fraises  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

Mardi

**Salade Vénitienne BIO**  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
**Pomme Juliet BIO de la Coccinelle**  
*Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles*

Nouveau  
PARTENAIRE  
Isérois



Les DEVINETTES de Guilette  
Je fais grossir mais je ne  
change pas le poids.  
Qui suis-je ?

La loupe

Jeudi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**  
Riz aux petits légumes  
Flan nappé au caramel  
*Alternatif : Rougail aux haricots blancs*

Vendredi

**Menu 0 GASPI & ALTERNATIF**  
Carottes râpées  
Gratin de **courgettes BIO de Bernard Gabelle (38)**  
aux **ravioles IGP de Saint Jean**  
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Producteur de  
yaourts au  
lait entier  
pasteurisé

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 de la Belle Etoile  
Benôit, Béranger et Alexandre Marouby  
à Theys dans l'Isère.

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



# Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



**Lundi**

Calamars à la romaine  
Riz niçois  
**Carré du Trièves BIO** de la laiterie du Mont Aiguille  
Ananas au sirop  
Alternatif : Beignets de fromage

## Menu **ALTERNATIF**

**Mardi**

Salade de lentilles  
Omelette aux oeufs frais  
**Epinards BIO** en béchamel au lait d'Isère  
Compote à la banane

## Les **DEVINETTES** de Guilette

J'ai 9 enfants et 7 pommes.  
Que faire pour partager les  
pommes en parts égales  
entre les 9 enfants ?

*De la compote*

## Menu 100% **SAISON**

**Jeudi**

Salade de perles légumières  
Saucisse de **chez Carrel** sauce aux herbes  
**Chou-fleur BIO** persillé  
**Kiwi label HVE de chez Savajols** (26)  
Alternatif : Pavé végétal

**Vendredi**

Gratin de **pommes de terre label HVE de la Bièvre**  
façon parmentier au boeuf haché de notre région  
**Fromage blanc BIO**  
**Poire label HVE de la Valloire**  
Alternatif : Gratin de pommes de terre au fromage

Menu  
100 %  
**SAISON**

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

Production de  
lait, crème,  
fromages, beurre  
et yaourts.

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 »)



**Laiterie du Mont Aiguille**  
Florence et Franck Morize  
à Clelles dans l'Isère.

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



# Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

## Menu **ALTERNATIF**

Lundi

Salade de Chou kouki  
Couscous de légumes  
& **Semoule BIO**  
Gâteau de Savoie de l'Étape Gourmande

Mardi

Salade Napoli  
**Poisson label MSC** aux céréales  
**Carottes BIO de Parnans (26)** à l'ail et au persil  
**Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère**  
Alternatif : Pavé végétal



**Les DEVINETTES de Guilette**  
Combien de gouttes d'eau  
peut-on mettre dans un  
verre vide ?

*Une seule après le verre n'est plus vide.*

## Menu **0 GASPI**

Jeudi

Emincé de volaille française aux épices  
**Coquillettes BIO**  
**Verchicors label Ishere** de la Laiterie du Mont Aiguille  
Compote de pommes  
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Vendredi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette  
Boulettes de bœuf de notre région sauce à la Provençale  
Beignets de brocolis  
**Yaourt BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel**  
Alternatif : Boulettes végétales

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**  
c'est bon pour  
la planète.

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
Bleu du Vercors  
Sassenage AOP,  
tomme, faisselle et  
le Petit Léoncel.

GAEC de Lagrange, Régine Bouchet  
à Léoncel dans la Drôme.



# Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Saucisse du Nord Isère  
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne  
aux oeufs plein air **d'Arthemoney**.  
Bournette du Vercors  
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**  
*Alternatif : Feuilleté au fromage*

Mardi

Carottes râpées  
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes  
Purée de **pommes de terre BIO** de Lemps (07)  
Fromage blanc nature  
*Alternatif : Galettes de légumes*

## Menu 0 GASPI

*C'est bon pour mon  
territoire et ma  
région !*



Les **DEVINETTES** de Guilette  
Je mets mes dents entre tes  
dents. Qui suis-je ?

*La fourchette.*

### Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade Marocaine  
Tarte butternut & **comté AOP de Valentin Traiteur à Rives**  
**Courgettes BIO** de l'Isère sautées à la crème d'ail  
**Poire label HVE de Moras en Valloire dans la Drôme**

### Menu **0 GASPI**

Vendredi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Lasagnes à la  
Bolognaise viande française  
**Saint Marcellin IGP BIO** de Vercors Lait  
Clémentine  
*Alternatif : Lasagnes de légumes*

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

*Fabricant de  
produits frais :  
pizza, quiche,  
tarte roulé.*

*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 »)*



Valentin Traiteur  
à Rives dans l'Isère.



# Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Lundi

Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel  
**Pommes de terre BIO de Lempis (07)**  
**Fromage blanc BIO**  
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)  
*Alternatif : Pavé fromager*

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay  
**Poisson label MSC**  
**Epinards BIO** au lait du GAEC de Quincieu  
Compote  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Les DEVINETTES de Guillette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dés qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je ?

*Une allumette.*



Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie  
Filet de poule française sauce à l'estragon  
**Haricots verts BIO** cuisinés à l'ail et au persil  
**Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou**  
*Alternatif : Nugget's de blé*

## Menu 100% Lumières & ALTERNATIF

Vendredi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate  
Riz  
Cake à la praline de l'Étape Gourmande  
*Pain au maïs de l'Étape Gourmande*

Menu  
100 %  
Lumières



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

*Production de  
pain, viennoiseries,  
pâtisseries salées ou  
sucrées, snacking,  
plat du jour.*

*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'Étape Gourmande  
à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

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



# Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023



## Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO** de Jarcieu  
Tartiflette **Savoyarde**  
aux **pommes de terre HVE** de Gillonnay  
**Pomme Juliet BIO** de Ville-sous-Anjou  
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel  
Nouilles chinoises  
**Carré du Trièves BIO** de la laiterie du Mont Aiguille  
**Poire label HVE** de la Drôme  
Alternatif : Pavé végétal



## Les DEVINETTES de Guilette

Donnez-moi un mot de 11 lettres,  
toutes différentes.  
Attention, c'est introuvable !  
Une idée quand même ?

Jeudi

Salade d'endives  
Steak haché **régional** sauce au poivre  
**Chou-fleur HVE** de Jarcieu au lait de **Panossas**  
**Cake BIO** au citron de l'Etape Gourmande  
Alternatif : Boulettes de blé

## Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine  
Palet fromage  
**Petits pois BIO** au jus  
Clémentine

Menu  
100 % SAISON

Local et Durable !

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Production viandes  
bovines, porcine  
et salaisons.

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 CE1169/2011 dit « INCO »)



# Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023



Lundi

Filet de colin label MSC sauce à l'oseille  
**Crozets BIO** d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive  
**Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait**  
**Kiwi label HVE de chez Savajols (26)**  
*Alternatif : Pavé végétal*

Menu 0 GASPI et **ALTERNATIF**

Mardi

Carottes râpées  
Chili sin carné  
Riz  
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

## Les DEVINETTES de Guilette

Je commence pas la lettre «e», je  
termine par la lettre «e» et je ne  
contiens qu'une seule lettre.  
Qui suis-je ?

*Indice : tu en as besoin pour envoyer  
ta lettre au père-noël.*



Jeudi

Taboulé  
Boulettes de **bœuf régional** au jus  
Brocolis à la crème  
**Compote BIO**  
*Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles*

Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard  
Emincé de dinde **française** aux d'épices  
Pommes Forestines  
Rochers coco de la **Biscuiterie Louvat**  
Clémentine & papillotes  
*Pain Noir de l'Étape Gourmande*  
*Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices*

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 % Noël

Bonnes Vacances  
et soyez sages !



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Fabricant de  
meringues, biscuits  
et chocolats.



Biscuiterie Louvat  
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

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

