MENUS DU 28 Février au 6 Mars 2022

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'Aujourd'hui

MENU ALTERNATIF

Boulettes végétales
Haricots verts BIO & **Pommes de terre (07)**
Tomme du Châtelard **d'Eydoche (38)**
Pomme HVE des Fruitiers Dauphinois

Les pommes sont issues d'exploitations à **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale de notre région.

MENU DE LIEUDIEU

Salade de jeunes pousses
Calamars à la Romaine **spécial Mardi Gras**
Epinards BIO au **lait d'Isère**
Gâteau au chocolat **de l'Etape Gourmande**
Alternatif : Pavé fromager

Pommes de terre Mimosa
Filet de Lieu Noir **label MSC** sauce citron
Carottes BIO persillées de chez Nivon
Banane
Alternatif : Beignet de fromage

Filet **de lieu noir FRAIS label Pêche durable**

Boeuf **de chez Carrel** Bourguignon
Semoule BIO
Tomme **du GAEC de Quincieu**
Orange
Alternatif : Mini quenelles ***de saint Jean*** *sauce tomate*

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 7 AU 13 MARS 2022

Salade de blé provençale
Saucisse **du Nord Isère**
Flan de **courgettes HVE** de Saint Prim
Pomme BIO régionale
Alternatif : Saucisse végétale

Les **kiwis** sont cultivés à **Saint Prim en Isère.** Ils sont riches en **Vitamine C**

MENU ALTERNATIF
Raviolis aux légumes BIO
de Saint Jean sauce tomate
Bournette du Vercors **de Vercors lait**
Kiwi HVE de chez Jury

CHARETTE

Découvrez **la Mare des Craquenots :** rainette arboricole, triton crêté et la germandrée d'eau.

MENU DE CHARETTE
Salade Verte BIO
Spaghetti à la bolognaise
au boeuf **de chez Carrel**
Gruyère râpé
Compote **d'Anneyron**
Alternatif : Spaghettis sauce lentilles corail

Les **pommes de la Vallée du Rhône** sont utilisées pour la compote d'Anneyron.

Blanquette de **colin label MSC**
Brocolis BIO
Fromage blanc nature
Orange
Alternatif : Pavé végétal

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 14 AU 20 MARS 2022

Salade Napoli

Sauté de dinde **régional** sauce suprême

Haricots verts BIO persillés

Poire HVE des Fruitiers Dauphinois

Alternatif : Omelette

Lundi,
C'est PAIN au
MAÏS de l'Etape
Gourmande

MENU DE SAINT PRIM

Boulettes de viandes **de chez Carrel** sauce tomate

Riz aux **courgettes HVE** de **Saint Prim**

Beaufort AOP

Ile Flottante

Alternatif : Boulettes végétales

Saint Patrick est le Saint patron Irlandais. **Le trèfle** est le **symbole du nationalisme** en Irlande.

MENU DE LA SAINT PATRICK

Salade de mâche

Sauté de veau **régional** à la bière

Trio de céréales BIO

Cake Pommes & Noix de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Chili sin carne

La laiterie Collet utilise le **lait entier de montagne** pour réaliser son yaourt crémeux à la Châtaigne.

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles

Mini quenelles **de Saint Jean** sauce crème

Fondue de poireaux

Yaourt à la châtaigne **de chez collet**

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

MENUS DU 21 AU 27 MARS 2022

MENU ALTERNATIF

Salade Marocaine

Lasagnes

de légumes

Kiwi HVE de **Saint Prim**

C'est l'équinoxe du printemps où la durée du jour = la durée de la nuit.

THÉO Margaux

MENU D'EPINOUZE

Nuggets à base de filet de poulet

Potatoes

Yaourt BIO du GAEC de la Grange

Pomme BIO de la Drôme

Alternatif : Beignet de fromage

Entrée - salade verte
plat chaud - potatoes et nuggets
dessert - crème dessert vanille + Pomme
la maternelle au nord

Filet de **colin label MSC** au pesto

Ratatouille

Tomme du Châtelard **d'Eydoche**

Cake BIO au citron de **l'Etape Gourmande**

Alternatif : Pavé fromager

Recette du **Gâteau au citron BIO :** Gâteau au Yaourt & jus de citron

Carottes râpées

Paëlla Garnie

au **riz BIO**

Fromage blanc d'Auvergne **label Montagne**

Alternatif : Boulettes végétales, Riz aux légumes

Le **Soleil entre dans nos assiettes** avec la **Paëlla au Riz BIO** coloré au Safran .

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

MENUS DU 28 mars au 3 avril 2022

Haut de cuisse de poulet **régional** sauce chasseur
Tagliatelles BIO de Saint Jean
Tomme des Monts d'Auvergne **label Montagne**
Orange

Alternatif : Tagliatelles sauce lentilles corail

Les Pâtes **FRAÎCHES** de St Jean à Romans sont fabriquées avec des **oeufs frais PLEIN AIR de la Drôme**

Pizza BIO de Rives aux 3 fromages
Steak haché au jus de **chez Convivial**
Carottes BIO de Nivon à l'ail
Compote

Alternatif : Pavé végétal

Le steak haché de chez **Convivial** est issu de **Charolaises .**

MENU ALTERNATIF

Salade de Jeunes pousses & **Noix AOP Grenoble**
Quenelles BIO de Saint Jean à la crème
Courgettes HVE de St Prim ail et persil
Gâteau de Savoie **de l'Etape Gourmande**

Fiers Libres
Amicaux Contents
Heureux
Enthousiastes
Rigolos Ecoliers
Super. Qui sommes nous ?

MENU DE FLACHÈRES ET DE VÉNÉRIEU

Compote pomme fraise
Yaourt nature
Gratin Dauphinois **(Pommes de terre BIO)**
Saucisse

Alternatif : Saucisse végétale

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 4 AU 10 AVRIL 2022

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Filet de **Poisson label MSC** Meunière
Carottes BIO de la Drôme
Bleu du Vercors AOP
Kiwi HVE de Saint Prim

Alternatif : Pavé Fromager

Lundi,
C'est **PAIN**
aux
CÉRÉALES.

Salade de Chou Kouki
Tartiflette **(Pommes de terre BIO)**
& sa charcuterie
Compote

Alternatif : Tartiflette végétale& saucisse végétale

LA TARTIFLETTE :
Gratin de pommes de terre, oignons, lardons gratinés au **reblochon de Savoie AOP.**

MENU ALTERNATIF
Concombre en vinaigrette
Oeuf dur
Epinards au lait **de Quincieu**
Gâteau au chocolat **de l'Etape Gourmande**

La **laiterie du Mont Aiguille** à Clelles fabrique le carré du Trièves **label Ishere.**

Saute de boeuf **d'Isère viandes** aux oignons
Coquillettes BIO
Carré du Trièves label Ishere de Giralp
Orange

Alternatif : Sauce lentilles corail

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

MENUS DU 11 AU 17 AVRIL 2022

Salade Pommes de terre Mimosa

Sauté de Poulet **régional** sauce chasseur

Brocolis BIO en Béchamel

Pomme label HVE de la Vallée du Rhône

Alternatif : Aiguillettes blé carotte panées

Moules marinières

Tagliatelles BIO de chez St Jean

Goudoulet d'Auvergne **label Montagne**

Compote

Alternatif : Sauce lentilles corail

LE SAUCISSON et LES PRALINES font partie des spécialités de la ville **gastronomique de Lyon.**

GRATIN DES CHARTREUX du Chef à base d'épinards et de champignons.

MENU DE PORCIEU-AMBLAGNIEU

Salade Verte BIO

Saucisson **LYONNAIS**

Gratin des **CHARTREUX**

Cake à la **PRALINE de l'Etape Gourmande**

Alternatif : Saucisse végétale

MENU ALTERNATIF

Concombre en vinaigrette

Chili Sin Carné

Riz BIO

Yaourt nature

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)