

Année scolaire 2021 / 2022

Thème de l'Année :

LES MENUS PRÉFÉRÉS DE NOS CONVIVES

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

En Octobre



NOUVEAUTÉ

Avec le QR code
Scanne ton menu
en 5 secondes !

Scannez
votre menu



Guillette se joint à nous pour vous souhaiter
UNE BELLE RENTRÉE !
Merci pour votre Confiance !
Frédéric, Guillette, Laure et Nabil.



Inscriptions auprès de Laure
au 06-76-32-19-62 ou
ldeunet@guillaud-traiteur.com



HACCP

SESSION « RAPPEL DES NORMES
HACCP EN RESTAURATION »
aux Vacances de Toussaint

Guillaud Traiteur—2110, Chemin de la Voie Ferrée - 38260 LA CÔTE SAINT ANDRE

T : 04-74-20-32-78 contact@guillaud-traiteur.com

Retrouvez vos menus sur www.guillaud-traiteur.com ou



JEUDI

MENU DE RENTRÉE

Jus de Fruit "Bonne Rentrée" ①

Carottes râpées

Lasagnes à la Bolognaise

Compote BIO

Alternatif : Lasagnes de Légumes

P'tit Béchet à
La Terrasse en
Isère ①

Belle Rentrée
scolaire, pleine de
surprises...
Travaillez bien !



Tomates à la Mozzarella

Blanquette de colin à
l'Armoricaine

Trio de Céréales BIO

Gâteau de Savoie Gourmand ②

Alternatif : Quenelles ③ sauce Armoricaine

De Saint Jean à
Romans sur Isère
③

VENDREDI

② **L'Etape Gourmande :**
Recette originaire
de Savoie à base d'œuf,
farine, fécule et sucre.
Gâteau léger et savoureux !



Nous vous souhaitons une Belle Rentrée !

Cette Année, vous découvrirez :

« Les Menus préférés de nos convives »

Ainsi qu'une présentation de leur commune

Parce que le **LOCAL** n'est pas uniquement
Culinaire mais aussi Touristique !

Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en **bordeaux** et ceux issus de l'**agriculture BIO** en **vert**.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



MENUS du 6 au 12 septembre 2021

LUNDI

MENU LA BALME LES GROTTES



Tomates cerises
 Nuggets de poulet
 Potatoes

Gâteau au chocolat gourmand

Alternatif : Beignets de légumes

Merci aux enfants pour leurs Menus!



MARDI

MENU ALTERNATIF

Salade de pâtes
 Omelette

Epinards BIO béchamel ①

Poire de notre région

Béchamel au Lait de Quincieu ①

Les Grottes de La Balme se situent sur l'Espace Naturel Sensible (ENS) « Les Coteaux de Saint-Roch » au Nord du département de l'Isère sur le plateau de l'Isle Crémieu.

MERCREDI



Salade Suisse BIO

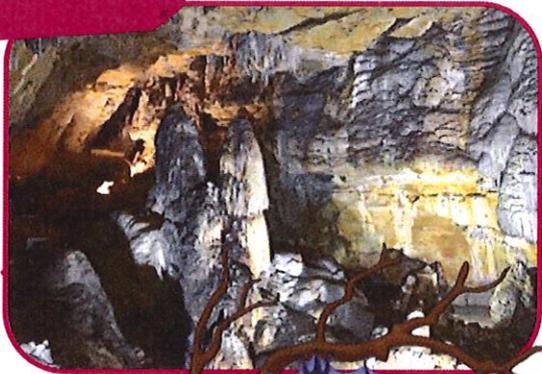
Filet de poisson aux agrumes
 Ratatouille

Gâteau aux pommes gourmand ②

Alternatif : Pavé fromager

De l'Etape Gourmande à La Côte Saint André ②

JEUDI



VENDREDI

Pastèque
 Bœuf aux olives
 Gratin dauphinois
 Yaourt nature BIO

Alternatif : Quenelles aux olives



Scannez votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française
 Les produits de notre région sont indiqués en **bordeaux** et ceux issus de l'**agriculture BIO** en **vert**.
 Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétale
 « Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



MENUS du 13 au 19 septembre 2021

LUNDI

Melon
Filet de merlu sauce Oseille
Riz Créole

Cake BIO au citron gourmand ①

Alternatif : Quenelles sauce oseille

De chez L'Etape
Gourmande ①

Pourquoi
Manger
BIO ?



C'est meilleur pour ta
SANTÉ et celle
des agriculteurs !

Limitons les pesticides !

MARDI

Salade de céréales
Sauté de porc ② sauce chasseur
Chou-fleur BIO en béchamel
Fromage blanc aux fruits

Alternatif : Pavé végétal

De chez Carrel
à Hières sur
Amby ②

C'est pour protéger la
BIODIVERSITÉ !
On aime nos abeilles, nos
insectes, nos amphibiens
maillons essentiels de la
chaîne alimentaire.



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Raviolis aux 4 fromages ③
Sauce ciboulette
Barre d'Ananas

De Saint Jean
à Romans ③



JEUDI

MENU BIO
Taboulé BIO
Sauté de bœuf Stroganoff ② BIO
Haricots verts BIO
Compote BIO

Alternatif : Boulettes végétales

C'est pour protéger nos sols et
nos nappes phréatiques !

Mangez **BIO & LOCAL** !

Protégeons
notre Planète
par nos actes
au quotidien.



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à L'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



MENU ALTERNATIF

Quenelles BIO 1 sauce tomate

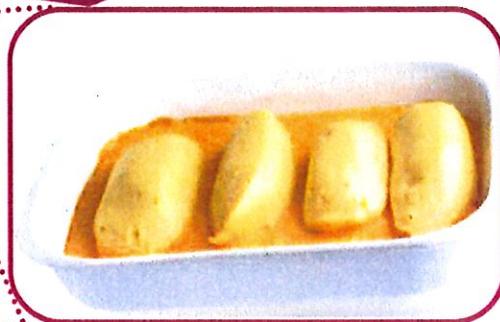
Flan de brocolis

Petit suisse nature

Poire de la Vallée du Rhône

LUNDI

De Saint Jean
à Romans sur
Isère 1



Radis & beurre

Tagliatelles BIO 1 à la Carbonara

Gruyère râpé

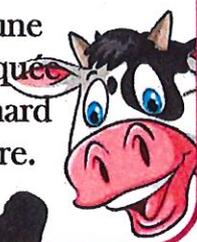
Liégeois au chocolat

Alternatif : Tagliatelles sauce corail

MARDI



3 La Tomme
du Châtelard est une
tomme Grise fabriquée
par la famille Bernard
à Eydoche en Isère.



Bœuf de chez Carrel
sauce à la Provençale

Purée de pommes de terre BIO 2

Tomme du Chatelard 3

Compote

Alternatif : Boulettes végétales à la Provençale

JEUDI

De chez Patifol
en Ardèche 2

Salade BIO Grenobloise

Sauté de dinde aux champignons

Gratin de salsifis

Gâteau gourmand à la noisette 4

Alternatif : Crêpe aux champignons

4 Cake à la Noisette proposé
par l'Étape Gourmande.



À la Côte Saint
André 4



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

MENUS du 27 septembre au 3 octobre 2021

LUNDI

Salade de Piémontaise
Filet de poisson sauce crème
Epinards **BIO** en béchamel ①
Prune

Alternatif : Pavé Fromager

MENU ALTERNATIF

Taboulé
Cake au Fromage gourmand ②
Haricots verts **BIO**
Yaourt à la Châtaigne ③

MARDI



MERCREDI

MENU DE MAUBEC

Carottes râpées
Sauté de poulet
Petits pois & carottes
Crêpe au sucre gourmande

Alternatif : Omelette

MENU BIO

Betteraves **BIO**
Sauté de bœuf **BIO**
Cœur de blé **BIO**
Yaourt **BIO** du Vercors ④

Alternatif : Sauce lentilles corail

VENDREDI

Au lait du
GAEC de
Quincieu ①



De la Côte
Saint André ②



De chez Collet
dans la Loire ③

La Surprise du Jeudi :
Pain aux céréales de l'Étape
Gourmande !



Du GAEC de La
Grange à
Léoncel ④



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en **bordeaux** et ceux issus de **l'agriculture BIO** en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales:

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

LUNDI

MENU ALTERNATIF

Couscous de légumes
au Trio de céréales
Petit suisse
Prune de la vallée du Rhône ①

Des Fruitiers
Dauphinois à
Chanas ①



② Frédéric Nivon
à Epinouze (26)
sème et récolte les
carottes que nous cuisinons en
persillade.

MARDI

Haut de cuisse poulet rôti de notre

Carottes ② persillées
Brique du Vercors BIO ③
Cake au chocolat gourmand
Alternatif : Crêpe au Fromage

De Vercors lait
à Villard de
Lans ③

MERCREDI



④ Denis Chardon
à Saint Prim (38)
nous fournit les
courgettes ingrè-
dient essentiel de
notre flan.



JEUDI

Salade Napoli
Filet de poisson à la Provençale
Flan de courgettes BIO ④
Poire BIO de la Drôme ⑤
Alternatif : Pavé végétal

La Valloire est le
berceau de
production de poires
dans la Drôme ⑤

VENDREDI

MENU LYONNAIS
Salade verte & grattons
Saucisson Lyonnais Brioché ⑥
Pomme vapeur BIO d'Ardèche
Fromage blanc d'Auvergne
Alternatif : Salade verte & Saucisse végétale



De chez Randy
⑥



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française
Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.
Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétale..
« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



MENUS du 11 au 17 octobre 2021

LUN-



Filet de colin à l'oseille
Brocolis sautés
Saint Marcellin BIO



Pomme de chez Fraïsse ①
Alternatif : Crêpe aux champignons

① A Bougé
Chamballud



Allez découvrir le GAEC de la Motte, producteur de viandes à Burcin.

MARDI

MENU ALTERNATIF
Velouté de potimarron
Cappelletis
Ricotta épinards ② & râpé
Yaourt nature ③

De Saint Jean
à Romans ②



MERCREDI

Salade verte **BIO**
Bœuf Bourguignon
Gratin de Courge
Banane

Alternatif : Steak végétal

De la Laiterie
Collet dans la
Loire ③



JEUDI

MENU DE BURCIN
Nuggets de poulet
Petits pois et **carottes BIO**
Tomme du Châtelard



De la Côte
Saint André ④

Gâteau aux pépites de chocolat ④
Alternatif : Beignets au Fromage



VENDREDI



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française
Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.
Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétale
« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



**Les enfants d'Artas
et de Saint Georges d'Espéranche
vous proposent :**

LUNDI

Macédoine de légumes
Sauté de dinde à la moutarde à
l'ancienne

Coeur de blé BIO forestier

Mousse au chocolat

Alternatif : Champignons à la crème

MARDI

Pizza aux légumes du soleil

Palette de porc grillée

Gratin de **chou-fleur BIO**

Prune

Alternatif : Omelette



Berceau de la Fête des Mères !

Artas Eglise
aux 2 clochers

MERCREDI



Viens créer ton Burger !



Haché de Bœuf
Régional ①

**MENU D'ARTAS & DE
ST GEORGES D'ESPERANCHE**

Salade verte & tomates

Steak haché ① 

2 röstis façon burger

Sauce Cheddar

Barre d'Ananas

Alternatif : Pavé végétal

MENU ALTERNATIF

Carottes râpées

Mini quenelles de chez st Jean

Quinoa aux petits légumes

Cake BIO gourmand



St Georges
d'Espéranche
autrefois fortifiée.

Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française
Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**
Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.
« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

