GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 8 au 14 septembre 2025

Midi

LUNDI

Betteraves
Sauté de porc (38) à la tomate
Pennes
Petit suisse nature
Abricots au sirop
Alternatif : Dahl de lentilles

MARDI

Pizza **de Rives** (38)
Sauté de volaille **française** aux olives
Carottes HVE (38) braisées
Camembert
Fruit
Alternatif : Flageolets en persillade

MERCREDI
Menu Alternatif

Salade de lentilles sauce ail & persil
Raviolis BIO ail & basilic **de Saint Jean** (26) à la crème
Yaourt à la myrtille **de Collet** (42)
Compote pêche

JEUDI

Salade de perles légumières
Boulettes de bœuf aux oignons
Ratatouille aux herbes de Provence
Fromage
Gâteau aux pommes **Gourmand** (38)
Alternatif : Pané au gouda

VENDREDI

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Colin MSC à l'armoricaine
Semoule
Yaourt nature **des 3 Hameaux** (38)
Fruit
Alternatif : Blanquette de légumes

SAMEDI

Salade de tomates
Bœuf **de chez Carrel** (38) braisé
Rösties
Petit suisse
Fruit
Alternatif : Champignons à la crème

DIMANCHE
c'est les vendanges

Caillette aux herbes **viande française**
Haut de cuisse de poulet **français** à la vigneronne
Courge HVE (38) en béchamel
Fromage
Chou à la vanille **gourmand** (38)
Alternatif : crêpe au fromage, lentilles

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

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 8 au 14 septembre 2025

Collation

LUNDI

Salade pommes de terre & ciboulette
Fromage
Compote

MARDI

Quenelles à la tomates et olives
Fromage
Entremet aux fruits rouges (38)

MERCREDI

Purée de navets
Fromage
Fruits au sirop

JEUDI

Oeufs durs en mayonnaise
Faisselle
Fruit

VENDREDI

Flan de légumes
Fromage
Mousse aux marrons

SAMEDI

Omelette
Fromage
Cookie

DIMANCHE

c'est les vendanges

Terrine de **poisson MSC**
Fromage blanc
Compote

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
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

Du 08/09/25
au 14/09/25

Diabétique

	Midi	Soir
LUNDI 08/09/25	Betteraves Sauté de porc à la tomate Pennes est légumes Petit suisse nature Fruit	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Filet de dinde sauce suprême Haricots verts ail et persil Fromage Compote
MARDI 09/09/25	Pizza Sauté de volaille aux olives Carottes braisées Camembert Fruit	Salade coleslaw Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage Compote
MERCREDI 10/09/25	Salade de lentilles (150 gr) Paupiette de veau au jus Poêlée de champignons Yaourt nature Compote pêche	Salade de riz (150 gr) Paleron aux aromates Purée de navets Fromage Fruit
JEUDI 11/09/25	Salade de perles (150 gr) Boulettes de bœuf aux oignons Ratatouille Fromage Cake sans sucre	Œufs durs Croque monsieur Lentilles aux oignons Faisselle Fruit
VENDREDI 12/09/25	Salade verte Blanquette de colin à l'armoricaine Semoule et purée de carottes Yaourt nature des 3 Hameaux Fruit	Salade de pois chiches (150 gr) Merguez au jus Flan de légumes Fromage Far breton sans sucre
SAMEDI 13/09/25	Salade de tomates Bœuf braisé Rosties et champignons à la crème Petit suisse nature Fruit	Salade napoli (150 gr) Omelette Courgettes ail et persil Fromage Compote
DIMANCHE 14/09/25	Caillette Haut de cuisse de poulet sauce vigneronne Courge béchamel et lentilles à la dijonnaise Fromage Mousse cacao sans sucre	Terrine de poisson Pavé fromager Petits pois au jus et légumes Fromage blanc nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Mixés

Du 08/09/25
au 14/09/25

	Midi
LUNDI 08/09/25	Salade de pommes de terre ciboulette mixée Sauté de porc à la tomate mixé Haricots verts ail et persil mixés Petit suisse Compote
MARDI 09/09/25	Flan de légumes Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Fromage Compote
MERCREDI 10/09/25	Salade de lentilles mixée Paleron aux aromates mixé Purée de navets Yaourt myrtilles Compote
JEUDI 11/09/25	Fond artichaut mixé Sauté de porc au jus mixé Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert
VENDREDI 12/09/25	Salade de pois chiches mixée Blanquette de colin à l'armoricaine mixée Flan de légumes Yaourt Compote
SAMEDI 13/09/25	Potage de légumes Bœuf braisé mixé Purée de pommes de terre Petit suisse Fruit
DIMANCHE 14/09/25	Terrine de poisson Haut de cuisse de poulet sauce vigneronne mixé Petits pois au jus mixés Fromage Crème dessert

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.