

SEMAINE du 7 au 13 septembre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

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



Gières légumes
« Salades »

Mardi

Menu Local

Pizza de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille ⁽²⁶⁾ aux olives
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ braisées
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Fraises HVE
Alternatif : Flageolets en persillade

Bernard Marchand
« Isère viandes »



Vendredi

Salade verte
Blanquette de **colin MSC** à
l'armoricaine & semoule
Yaourt de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

Mercredi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette
Raviolis de Saint Jean ⁽²⁶⁾ aux lentilles &
oignons à la crème
Yaourt à la myrtille ⁽⁴²⁾
Compote à l'abricot ⁽²⁶⁾

Samedi

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

Jeudi

Salade de perles légumières
Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾
Ratatouille
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Cake à la myrtille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané au gouda



Paul Arnaud
« Raisin »

Dimanche

Menu Vendanges

Caillette
Poulet sauce vigneronne
Courge en béchamel
Tomme givrée de Gèrentes ⁽⁴³⁾
Chou à la vanille ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage, Lentilles à la dijonnaise

Collation

Lundi

Salade de pommes de terre
Fromage
Compote d'Alex⁽²⁶⁾

Gières légumes
«Salades»



Mardi

Quenelles⁽⁶⁹⁾ tomate & olives
Fromage
Entremet aux fruits rouges⁽³⁸⁾

Mercredi

Oeufs durs en mayonnaise
Fromage
Fruits au sirop

Bernard Marchand
«Isère viandes»



Jeudi

Croque-monsieur⁽³⁸⁾
Faisselle
Fruit

Vendredi

Purée de carottes
Fromage
Mousse aux marrons

Samedi

Omelette
Fromage
Tarte au flan gourmande⁽³⁸⁾

Paul Arnaud
«Raisin»



Dimanche

Terrine de poisson
Fromage blanc
Compote d'Alex⁽²⁶⁾



Menu Diabétique

7J

Semaine 37

du 07/09/2026

au 13/09/2026

Midi

Soir

Lundi	Betteraves Sauté de porc à la tomate Pennes et courgettes ail et persil 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	Pizza Sauté de volaille aux olives Carottes braisées Meule de Savoie Fraises	Salade coleslaw Gâteau de foie Quenelles sauce tomate / olives Fromage Compote
Mercredi	Salade de lentilles (150 gr) Paupiette de veau au jus Poêlée de champignons Yaourt nature Compote abricot	Salade de riz (150 gr) Paleron aux aromates Purée de navets Fromage Fruit
Jeudi	Salade de perles (150 gr) Boulettes de bœuf aux oignons Ratatouille Saint Marcellin Cake sans sucre	Œufs durs Croque monsieur Lentilles aux oignons Faisselle Fruit
Vendredi	Salade verte Blanquette de colin à l'armoricaine Semoule et flan de légumes Yaourt Gillonnay Poire	Salade de pois chiches (150 gr) Merguez au jus Purée de carottes Fromage Far breton sans sucre
Samedi	Salade de tomates Bœuf braisé Rosties et champignons à la crème Petit suisse nature Raisin	Samoussas de légumes Aioli de poisson et ses légumes Fromage Compote
Dimanche	Caillette Haut de cuisse de poulet sauce vigneronne Courge béchamel et lentilles à la dijonnaise Tomme givrée Mousse cacao sans sucre	Terrine de poisson Pavé fromager Petits pois au jus et poêlée 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 Sulfités, Lupin, Mollusques.