

SEMAINE du 12 au 18 octobre 2026

MENUS

« préférés
de nos
convives »

MIDI

Lundi

Betteraves
Jambon braisé ⁽³⁸⁾
Petits pois au jus
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal



Polimarron BIO
d'Agnin

Mardi

Taboulé
Poisson MSC meunière
Potimarron BIO ⁽³⁸⁾
Yaourt au citron ⁽³⁸⁾
Salade de fruits frais
Alternatif : Boulettes de blé

Michel Neyrel « Boeuf »



Vendredi

Menu Italien

Salade verte
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Fromage blanc aux fruits
Gâteau au caramel ⁽³⁸⁾
Alternatif : Lasagnes de légumes

Mercredi

Menu Alternatif

Salade chou et fromage
Blanquette de **poisson MSC**
Riz
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Compote pomme ⁽²⁶⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

Samedi

Menu Alternatif

Salade de pommes de terre ⁽³⁸⁾
Oeufs brouillés
Haricots verts persillés
Yaourt
Compote de fraises ⁽²⁶⁾

Jeudi

Salade de lentilles
Boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ aux oignons
Gratin de chou-fleur ⁽²⁶⁾
Bournette du Vercors ⁽³⁸⁾
Prune
Alternatif : Aiguillettes blé carottes

Vercors Lait
« Bournette »



Dimanche

Menu Gourmand

Mâche
Confit de canard français
Purée de navets
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Paris Brest Gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Croque chèvre-noix

Collation

Lundi

Pizza de Rives ⁽³⁸⁾
Fromage
Mousse au citron

Polimarron BIO



Mardi

Blettes à la Provençale
Petit suisse
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Mercredi

Tarte au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruit

Michel Neyrel
« Boeuf »



Jeudi

Pâté en croûte
Petit suisse
Entremet aux fruits rouges ⁽³⁸⁾

Vendredi

Quiche au **thon MSC** ⁽³⁸⁾
Fromage
Fruit

Vercors Lait
« Bournelle »



Samedi

Chou farci français
à la sauce tomate
Fromage
Mousse aux marrons

Dimanche

Endives au jambon français
Petit suisse
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Midi
Soir

Lundi	Betteraves Jambon braisé français Petits pois au jus et flan de carottes Saint Marcellin Poire	Macédoine Hachis parmentier et navets sautés Fromage Compote
Mardi	Taboulé (150 gr) Filet de poisson meunière Gratin de potimarron Yaourt nature Salade de fruits frais	Salade de lentilles (150 gr) Cuisse de canette aux herbes Blettes provençales Petit suisse nature Compote
Mercredi	Salade de chou et dés de fromage Blanquette de légumes au petits pois Légumes pot au feu Yaourt nature Compote pomme	Tarte au fromage Sauté de dinde au jus Champignons à la crème et semoule Fromage Fruit
Jeudi	Salade de riz (150 gr) Boulettes de bœuf aux oignons Gratin de chou fleur Bournette du Vercors Prune	Mâche Andouillette à la moutarde Purée de pomme de terre et carottes à l'ail Petit suisse nature Compote
Vendredi	Salade verte Lasagnes bolognaise Poêlée de légumes Fromage blanc nature Cake sans sucre	Salade marco polo (150 gr) Quiche au thon Epinards béchamel Fromage Fruit
Samedi	Salade de pommes de terre ciboulette (150 gr) Œufs brouillés Haricots verts ail et persil Yaourt nature Compote de fraises	Terrine de légumes Chou farci sauce tomate Semoule Fromage Flan coco sans sucre
Dimanche	Mâche Confit de canard Purée de navets / pommes de terre et flan de légumes Meule de Savoie Mousse cacao sans sucre	Œufs durs Endives au jambon Riz Petit suisse 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.