

SEMAINE du 19 au 25 octobre 2026

# MENUS

« préférés  
de nos  
convives »

## MIDI

### Lundi

Macédoine  
Sauté de bœuf <sup>(38)</sup>  
Purée de pois cassés  
Yaourt nature <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Dahl de lentilles*



Denis Chardon  
« Carolles »

### Mardi

Salade de crozets <sup>(73)</sup>  
**Colin MSC** à la persillade  
**Carottes HVE** <sup>(38)</sup> braisées  
Bournette du Vercors <sup>(38)</sup>  
Cake au chocolat gourmand <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*

Foyer logement  
le Belvédère



### Vendredi

Salade d'endives <sup>(38)</sup>  
Ragoût de veau français  
et ses légumes  
Fromage blanc  
Prune  
*Alternatif : Ragoût de légumes*

### Mercredi

Menu de Seyssins

Poireaux en vinaigrette  
Cassoulet  
et sa charcuterie française  
Crème anglaise  
Oeuf à la neige  
*Alternatif : Haricots blancs à la tomate*

### Samedi

Crêpe au fromage  
**Colin MSC** au vin blanc  
Potimarron en béchamel  
**Yaourt nature BIO** <sup>(26)</sup>  
**Poire HVE** <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles*

### Jeudi

Concombre  
Gâteau de foie français  
Riz niçois  
Yaourt  
Compote à la banane <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Flan de légumes*



Jérôme Alleneder  
« Endives »

### Dimanche

Menu Local

**Tomates cerises HVE** <sup>(38)</sup>  
Civet de porc <sup>(38)</sup>  
Tagliatelles de Saint Jean <sup>(26)</sup>  
**Saint-Marcellin IGP** <sup>(73)</sup>  
Crème au Grand Marnier <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Tagliatelles lentilles corail*

Collation

**Lundi**

Salamis & cornichons  
Fromage  
Crème dessert

**Mardi**

Pizza au fromage <sup>(38)</sup>  
Fromage blanc à la vanille  
Compote d'Allex <sup>(26)</sup>

**Mercredi**

Gratin de brocolis  
Fromage  
Compote d'Allex <sup>(26)</sup>

**Jeudi**

Epinards en béchamel  
Fromage  
Tarte au citron gourmande <sup>(38)</sup>

**Vendredi**

Quiche lorraine <sup>(38)</sup>  
Fromage  
Crème dessert

**Samedi**

Gratin de pâtes  
au jambon français  
Fromage  
Flan à la vanille

**Dimanche**

Omelette  
Petit suisse  
Compote d'Allex <sup>(26)</sup>

Denis Chardon  
« Carolles »



Kiwi de  
Savajols



Jérôme Alteneder  
« Endives »



*Midi*
*Soir*

<b>Lundi</b>	Macédoine Emincé de bœuf aux oignons Tagliatelles et beignets de légumes Yaourt nature Pomme	Salade de lentilles ciboulette (150 gr) Emincé de porc à la dijonnaise Salsifis à la crème Fromage Compote
<b>Mardi</b>	Salade de crozets (150 gr) Colin à la persillade Carottes braisées Bournette du Vercors Cake sans sucre	Pizza au fromage Saucisson cuit Flan de légumes Fromage blanc nature Compote
<b>Mercredi</b>	Poireaux vapeur Cassoulet & charcuterie Yaourt nature Fruit	Taboulé (150 gr) Haut de cuisse de poulet au jus Gratin de brocolis Fromage Compote
<b>Jeudi</b>	Concombre Gâteau de foie sauce tomate Riz niçois Yaourt nature Compote	Tarte butternut Œufs brouillés Epinards béchamel Fromage Flan coco sans sucre
<b>Vendredi</b>	Salade endives Ragoût de veau Semoule et duo de haricots Fromage blanc nature Prune	Salade de pommes de terre rosa (150 gr) Quiche lorraine Fondue de poireaux Fromage Compote
<b>Samedi</b>	Crêpe fromage Filet de colin sauce vin blanc Potimarron béchamel Yaourt nature Poire	Salade verte Gratin de pâtes au jambon Légumes Fromage Compote
<b>Dimanche</b>	Tomates cerises Civet de porc Tagliatelles Saint Marcellin Mousse cacao sans sucre	Terrine de légumes Omelette Poêlée de légumes et riz Petit suisse nature Compote

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. [www.guillaud-traiteur.com](http://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.