

SEMAINE du 16 au 22 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Champignons à la grecque
Pommes de terre
façon parmentier ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Fruit au sirop

Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

Mardi

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
Mini-quenelles
sauce tomate & olives
Riz aux légumes
Fromage blanc ⁽⁴³⁾
Pomme HVE ⁽³⁸⁾

Mercredi

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de Porc ⁽³⁸⁾ Provençal
Chou-fleur ⁽²⁶⁾ persillé
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Kiwi de chez Savajols ⁽²⁶⁾

Alternatif : Pavé végétal

Jeudi

Fête du Beaujolais

Coleslaw de chez Martinet ⁽³⁸⁾
Paëlla à la volaille française
Yaourt BIO du Vercors ⁽²⁶⁾
Compote de pommes d'Allex ⁽²⁶⁾

Alternatif : Paëlla aux légumes

Vendredi

Salade de pommes de terre
Filet de **Poisson MSC** citron
Epinards en béchamel
Yaourt vanille des 3 hameaux ⁽³⁸⁾
Gâteau de Savoie gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Oeufs durs

Samedi

Salade de crozets de Savoie ⁽⁷³⁾
Truite de Murgat aux amandes
Gratin de poireaux ⁽³⁸⁾
Fromage
Tarte au chocolat ⁽³⁸⁾

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Salade verte
Saucisson Lyonnais ⁽⁶⁹⁾
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et cervelle de
canuts
Yaourt nature
Poire au vin

Alternatif : Mini-quenelles sauce blanche

Thibaud Faure
«Chou-fleur»



Gaëlle de la Grange
«Yaourt»



Roman Murgat
«Truite»




Dimanche
Repas Beaujolais

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.

SEMAINE du 16 au 22 novembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Collation

Lundi

Artichaut à la barigoule
Petit suisse nature
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Mardi

Oeufs durs et mayonnaise
Fromage
Tarte normande gourmande ⁽³⁸⁾

Mercredi

Petits pois au jus
Yaourt
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Jeudi

Croque chèvre noix gourmand
Fromage
Fruit

Vendredi

Pâtes BIO aux légumes du soleil de Saint
Jean ⁽²⁶⁾ à la crème
Fromage
Fruit

Samedi

Tortilla
Fromage
Crème dessert

Dimanche

Mousson de canard
Fromage blanc
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Thibaud Faure
«Chou-fleur»



Gaëc de la Grange
«Yaourt»



Roman Murgat
«Truite»





16/11/2026

22/11/2026

Menus Diabétique

	<i>Midi</i>	<i>Soir</i>
Lundi 16/11/26	Champignons à la grecque Gratin de pommes de terre façon parmentier et carottes à la crème d'ail Yaourt nature Fruit	Salade de perles légumières Filet de poisson à l'aneth Purée de navets et pomme de terre Tomme du Châtelard Compote
Mardi 17/11/26	Terrine de campagne Minis quenelles sauce tomate Riz aux légumes Fromage blanc nature Pomme HVE de l'Isère	Salade de riz (150g) Palette de porc aux oignons Navets persillés Fromage Compote
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de porc provençal chou fleur persillé Brique d'Auvergne Kiwi	Carottes râpées Cordon bleu Petits pois au jus et flan de légumes Yaourt nature Compote
Jeudi 19/11/26	Salade Coleslaw Paëlla à la volaille Haricots beurre à la tomate Yaourt BIO Vercors Compote pommes	Feuilleté chevre Poisson en persillade Salsifie à la crème Fromage Fruit
Vendredi 20/11/26	Salade de pommes de terre (150 gr) Poisson vapeur et citron Epinards béchamel Yaourt nature Cake sans sucre	Carottes râpées Sauté de volaille aux oignons Pomme de terre rissolées et poêlée de légumes Fromage Compote
Samedi 21/11/26	Salade de crozets (150 gr) Filet de truite aux amandes Gratin de poireaux Fromage Cake sans sucre	Mousson de canard Boulettes de bœuf aux oignons Riz aux curry et flan de légumes Fromage blanc nature Compote
Dimanche 22/11/26	Salade verte Saucisson Lyonnais Pommes de terre vapeur ail et persil + poêlée de légumes Yaourt nature Poire au vin	Filets de maquereaux Tortilla Epinards béchamel Fromage Flan coco sans sucre

www.guillaud-traiteur.com

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») :