

SEMAINE du 7 au 13 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Midi

Lundi

Terrine de campagne ⁽³⁸⁾
Quenelles sauce aurore
Riz
Faisselle
Clémentine

Alternatif : Flan de légumes

Mardi

Menu des lumières

Salade de pépinettes
Sauté de volaille ^{vr} aux noix
Gratin de potimarron ⁽³⁸⁾
Yaourt nature ^{des 3 hameaux} ⁽³⁸⁾
Compote poire ^{d'Allex} ⁽²⁶⁾

Alternatif : Omelette

Mercredi

Salade de pommes de terre
Palette de porc ⁽³⁸⁾ à la diable
Champignons à la crème
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Crème dessert à la vanille

Alternatif : Fèves au jus

Jeudi

Taboulé
Filet de **poisson MSC**
Epinards
Tomme blanche ⁽⁴³⁾
Cake à la praline ^{gourmand} ⁽³⁸⁾

Alternatif : Beignets de fromage

Vendredi

Menu Aligot

Salade verte
Saucisse ^{de chez Carrel} ⁽³⁸⁾
Aligot
Yaourt nature
Pomme HVE ⁽³⁸⁾

Alternatif : Hachis parmentier végétal

Samedi

Salade de lentilles
Jambon braisé ^{français} au jus
Endives braisées
Fromage blanc nature
Fruits au sirop

Alternatif : Pavé végétal

Dimanche

Betteraves
Sauté de bœuf ^{de chez Carrel} ⁽³⁸⁾ en
bourguignon
Rösties
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Chou à la vanille ^{gourmand} ⁽³⁸⁾

Ferme des 3
Hameaux



Bernard Marchand à
Sillans ⁽³⁸⁾

«Saucisses, viandes»



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
«Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes»



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 7 au 13 décembre 2026

Collation

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Lundi

Oeufs durs en mayonnaise
Fromage
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Mardi

Raviolis aux légumes
en sauce tomate
Petit suisse nature
Eclair au chocolat

Mercredi

Charcuterie & cornichons
Fromage
Tarte au citron gourmande ⁽³⁸⁾

Jeudi

Pizza à la volaille
Petit suisse nature
Compote d'Allex ⁽³⁸⁾

Vendredi

Gratin de **poireaux HVE** de St Prim ⁽³⁸⁾
Fromage
Beignet

Samedi

Quiche au fromage ⁽³⁸⁾
Fromage
Muffin gourmand ⁽³⁸⁾

Dimanche

Accras de morue
Yaourt nature
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Ferme des 3
Hameaux



Bernard Marchand à
Sillans ⁽³⁸⁾
«Saucisses, viandes»



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
«Purée de pommes, raisin, fraises,
pommes»





07/12/2026
13/12/2026

Menus Diabétique

	Midi	Soir
Lundi 07/12/26	Salade de pois chiches (150 gr) Lamelles d'encornets à la setoise Fenouil braisé Fromage Clémentine	Crêpe fromage Sauté de poulet français au curry Navets en persillade Fromage Compote d'Alex
Mardi 08/12/26	Salade de pépinettes (150 gr) Sauté de volaille aux noix Gratin de potimarron Yaourt nature Compote poire	Salade de cervelas Raviolis aux légumes sauce tomate Poêlée de légumes Petit suisse nature Fruit
Mercredi	Salade de pomme de terre rosa (150g) Palette de porc à la diable Champignons à la crème Saint Marcellin Compote	Samoussas de légumes Bif de foie persillé Carottes braisées Fromage Compote
Jeudi 10/12/26	Taboulé (150g) Filet de poisson MSC Epinards Tomme blanche Cake sans sucre	Salade endives Bœuf braisé au jus Purée de pois cassés et choux fleurs ail et persil Fromage blanc nature Fruit
Vendredi 11/12/26	Salade verte Saucisse du Nord Isère Aligot et haricots verts ail / persil Yaourt nature Pomme	Salade de cœur de blé(150 gr) Haut de cuisse de poulet aux oignons Gratin de poireaux Fromage Compote
Samedi 12/12/26	Salade de lentilles (150 gr) Jambon braisé français au jus Endives braisées Fromage blanc nature Fruit	Mâche Quiche Fromage Petits pois au jus et flan de légumes Fromage Compote
Dimanche 13/12/26	Betteraves Sauté de bœuf bourguignon Rosties et carottes ail et persil Meule de Savoie Far breton sans sucre	Salade napolitane (150 gr) Accras de morue Poêlée de légumes Yaourt nature Compote

www.guillaud-traiteur.com

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