

SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»



Lundi

Taboulé
Duo de **poisson MSC**
Haricots beurre persillés
Bleu doux de Gèrentes ⁽⁴³⁾
Compote banane d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Mini-quenelles crème

Mardi

Salade verte
Croziflette aux lardons français
Fromage blanc nature
Ananas au sirop
Alternatif : Croziflette aux légumes

Mercredi

Champignons à la grecque
Filet de volaille v^r chasseur
Ecrasé de pommes de terre
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Kiwi ⁽²⁶⁾
Alternatif : Aiguillettes de blé carottes

Jeudi

Betteraves
Poisson MSC meunière
Choux de Bruxelles au jus
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake au chocolat gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané gouda

Vendredi

Menu de Fêtes

Salade endives ⁽³⁸⁾
Cuisse de canard v^r confite
Pommes de terre de Noël
Camembert
Macarons et Clémentines
Alternatif : Lentilles à la purée blanche

Samedi

Menu Toulousain

Mâche
Cassoulet
et sa charcuterie française
Yaourt nature
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale, haricots blancs à la tomate

Dimanche

Menu Pot au feu

Tarte butternut de Rives ⁽³⁸⁾
Pot au feu viande française
et ses légumes
Fromage
Entremet fruits rouges ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal, légumes pot au feu

Savajols à Saint Rambert d'Albon ⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»



Michel Neyret
«Boeuf»



Macarons de Noël





SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Collation

Lundi

Jambon blanc français
Petit suisse nature
Entremet au chocolat ⁽³⁸⁾

Savajols à Saint Rambert d'Albon ⁽²⁶⁾
«Kiwi, pêches, nectarines»



Mardi

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Mercredi

Mousson de canard
Faisselle
Fruits au sirop

Michel Neyrel
«Boeuf»



Jeudi

Croque monsieur gourmand ⁽³⁸⁾
Fromage
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

Vendredi

Pâté en croûte & cornichons
Faisselle
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾



Macarons de Noël

Samedi

Sardines à l'huile d'olive
Fromage
Tarte aux pommes ⁽³⁸⁾



Dimanche

Omelette
Fromage blanc nature
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾

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.



14/12/2026

20/12/2026

Menus Diabétique

	Midi	Soir
Lundi 14/12/26	Taboulé (150 gr) Duo de poisson sauce crème Haricots beurre ail et persil Bleu doux de chez Gérentes Compote banane d'Allex	Macédoine Sauté de poulet royal bernard basquaise Pommes noisettes et haricots vert ail et persil Petit suisse nature Kiwi de la Drôme
Mardi 15/12/26	Salade verte Croziflette Fromage blanc nature Pomme BIO	Salade coleslaw Alouette de bœuf de Carrel sauce poivre Fèves au jus et purée d'épinard Fromage Compote d'Allex
Mercredi	Champignons à la grecque Filet de volaille sauce chasseur Ecrasé de pommes de terre et légumes tajine Meule de Savoie Kiwi	Pizza au fromage de Rives Emincé de poulet royal bernard aux noix Gratin de courge BIO Faisselle Compote
Jeudi 17/12/26	Betteraves Poisson MSC meunière Choux de Bruxelles au jus et rosties de pommes de terre Yaourt nature de Gillonnay Cake sans sucre	Carottes HVE râpées Croque monsieur gourmand Flageolets verts ail et persil Fromage Compote d'Allex
Vendredi 18/12/26	Salade endives de l'Isère Tripes à la mode de caen Riz et endive braisé Camembert Compote d'Allex	Salade de pommes de terre (150 gr) Blanquette de colin aux petits légumes Brocolis en persillade Petit suisse nature Clémentines
Samedi 19/12/26	Mâche et sa charcuterie française Cassoulet et flan de légumes Yaourt nature Pomme de la Coccinelle	Salade de perles (150 gr) Epinards à la florentine Fromage Cake sans sucre
Dimanche 20/12/26	Tarte butternut de Rives Pot au feu viande française et ses légumes Fromage Cake sans sucre	Sardines MSC Omelette Poêlée champignons et petits pois au jus Fromage blanc nature Compote d'Allex

www.guillaud-traiteur.com

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