

# Menus thème 100 % du 6 au 12 novembre 2023



Nouveau  
PARTENAIRE  
Isérois

Lundi

Macédoine  
Sauté de boeuf de **chez Carrel**  
Purée de **pommes de terre label HVE de Gillonnay**  
Camembert  
Compote de fraises  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*

Mardi

Salade Vénitienne  
Filet de **poisson label MSC** meunière  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
Brique du Velay de **chez Gérentes**  
**Pomme label HVE des Fruitiers Dauphinois**  
*Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles*



Les **DEVINETTES** de Guilette  
Je fais grossir mais je ne  
change pas le poids.  
Qui suis-je ?

adno1 e7

Jeudi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Rougail aux saucisses de **chez Carrel**  
Riz aux petits légumes  
Tomme de la **coopérative de Yenne**  
Flan nappé au caramel  
*Alternatif : Rougail aux haricots blancs*

## Menu 0 GASPI & ALTERNATIF

Vendredi

Carottes râpées  
Gratin de **courgettes label HVE de Saint Prim**  
aux **ravioles IGP de Saint Jean**  
Petit suisse aux fruits  
Gâteau au chocolat de **l'Etape Gourmande**

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
yaourts au  
lait entier  
pasteurisé



GAEC de la Belle Etoile  
Benoît, Béranger et Alexandre Marouby  
à Theys dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

# Menus thème 100 % du 13 au 19 novembre 2023



Lundi

Salade de Coleslaw  
Calamars à la romaine  
Riz niçois  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille**  
Ananas au sirop  
Alternatif : Beignets de fromage

## Menu ALTERNATIF

Mardi

Salade de lentilles  
Omelette aux oeufs frais  
Epinards en béchamel **au lait d'Isère**  
Buchette  
Compote à la banane



**Les DEVINETTES de Guilette**  
J'ai 9 enfants et 7 pommes.  
Que faire pour partager les  
pommes en parts égales  
entre les 9 enfants ?

*De la compote*

## Menu 100% SAISON

Jeudi

Salade de perles légumières  
Saucisse **de chez Carrel** sauce aux herbes  
Chou-fleur persillé  
Tomme de **la fruitière de Domessin à Panissage**  
**Kiwi label HVE de chez Savajols (26)**  
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Betteraves en vinaigrette  
Gratin de **potatoes de terre label HVE de la Bièvre**  
façon parmentier au boeuf haché de notre région  
Fromage blanc  
**Poire label HVE de la Valloire**  
Alternatif : Gratin de pommes de terre au fromage

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Menu  
100 %  
SAISON

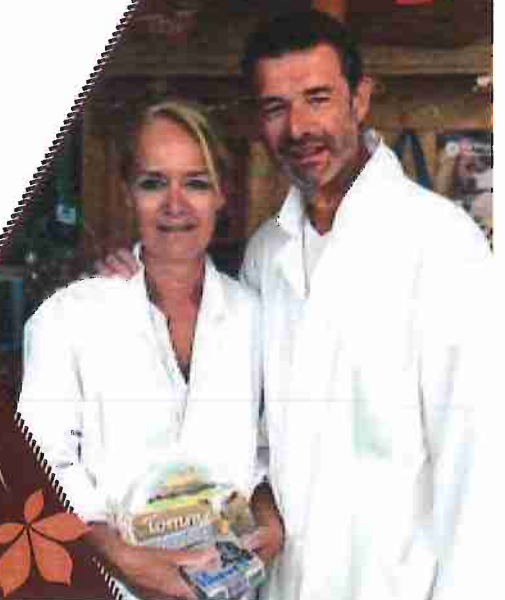
ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Production de  
lait, crème,  
fromages, beurre  
et yaourts.



Laiterie du Mont Aiguille  
Florence et Franck Morize  
à Clelles dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 20 au 26 novembre 2023

## Menu ALTERNATIF

Lundi

Salade de Chou kouki  
Couscous de légumes  
& Semoule  
Tomme du Châtelard d'Eydoche  
Gâteau de Savoie de l'Etape Gourmande

Mardi

Salade Napoli  
**Poisson label MSC** aux céréales  
**Carottes label HVE de St Prim** à l'ail et au persil  
Fromage blanc de chez Gérentes  
**Pomme Juliet BIO de la Coccinelle en Isère**  
Alternatif : Pavé végétal



Les **DEVINETTES** de Guilette  
Combien de gouttes d'eau  
peut-on mettre dans un  
verre vide ?

*Une seule après le verre n'est plus vide.*

## Menu 0 GASPI

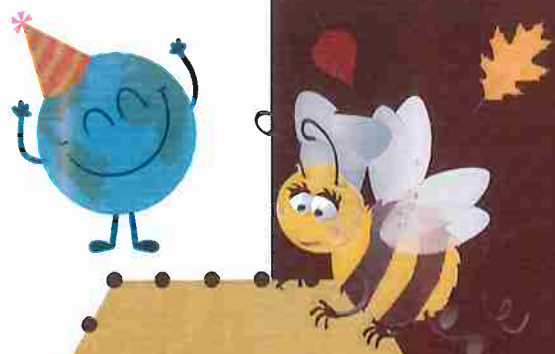
Jeudi

**Salade verte label HVE de Baptiste Lemoine**  
Emincé de volaille française aux épices  
Coquillettes  
**Verchicors label Ishere** de la Laiterie du Mont Aiguille  
Compote de pommes  
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Vendredi

Salade de **pommes de terre HVE** & ciboulette  
Boulettes de bœuf de notre région sauce à la Provençale  
Beignets de brocolis  
**Yaourt BIO du GAEC de Lagrange à Léoncel**  
Orange  
Alternatif : Boulettes végétales

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menu  
**0 GASPI**  
c'est bon pour  
la planète.

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
Bleu du Vercors  
Sassenage AOP,  
tomme, faisselle et  
le Petit Léoncel.

GAEC de Lagrange, Régine Bouchet  
à Léoncel dans la Drôme.



En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 27 novembre au 3 décembre 2023



Lundi

Taboulé  
Saucisse **du Nord Isère**  
Gratin de **potimarron BIO** des Jardins de Champagne  
aux oeufs plein air **d'Arthemoney**.  
Bournette du Vercors  
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand**  
Alternatif : Feuilleté au fromage

Mardi

Carottes râpées  
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes  
Purée de **potatoes de terre label HVE** de la Bièvre  
Fromage blanc nature  
Crème vanille  
Alternatif : Galettes de légumes

**Menu  
0 GASPI**  
C'est bon pour mon  
territoire et ma  
région !



**Les DEVINETTES de Guilette**  
Je mets mes dents entre tes  
dents. Qui suis-je ?

La fourchette.

Menu **ALTERNATIF**

Jeudi

Salade Marocaine  
Tarte butternut & **comté AOP de Valentin Traiteur à Rives**  
**Courgettes HVE** de l'Isère sautées à la crème d'ail  
Petit suisse aux fruits  
**Poire label HVE de Moras en Valloire** dans la Drôme

Menu **0 GASPI**

Vendredi

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Lasagnes à la  
Bolognaise viande française  
**Saint Marcellin IGP des fromagers de Ste Colombe**  
Clémentine  
Alternatif : Lasagnes de légumes

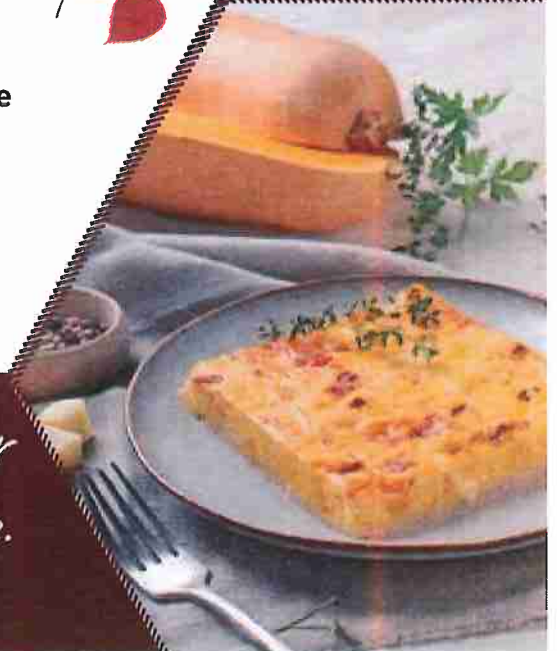
**ZOOM**  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Fabricant de  
produits frais :  
pizza, quiche,  
tarte roulé.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Valentin Traiteur  
à Rives dans l'Isère.



# Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



**Lundi**

Macédoine de légumes  
Sauté de boeuf bourguignon **de chez Carrel**  
**Pommes de terre HVE** vapeur **de la Bièvre**  
Fromage blanc  
**Kiwi label HVE de chez Savajols** (26)  
*Alternatif : Pavé fromager*

**Mardi**

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay  
**Poisson label MSC**  
Epinards au lait **du GAEC de Quincieu**  
Bleu doux **d'Auvergne**  
Compote  
*Alternatif : Oeufs durs*



## Les DEVINETTES de Guillette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dès qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je ?

*Une allumette.*

**Jeudi**

Salade cœur de blé **de chez Alpina Savoie**  
Filet de poule française sauce à l'estragon  
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil  
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**  
**Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou**  
*Alternatif : Nugget's de blé*

## Menu 100% Lumières & ALTERNATIF

**Vendredi**

**Salade verte label HVE de Jarcieu**  
Quenelles lyonnaises **d'Ecochart** à la sauce tomate  
Riz  
Cerveille des Canuts  
Cake à la praline **de l'Etape Gourmande**  
**Pain au maïs de l'Etape Gourmande**

Menu  
100 %  
Lumières



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

*Production de  
pain, viennoiseries,  
pâtisseries salées ou  
sucrées, snacking,  
plat du jour.*

*Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



L'Etape Gourmande  
à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023



## Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO** de Jarcieu  
Tartiflette **Savoyarde**  
**aux pommes de terre HVE** de Gillonnay  
Yaourt  
**Pomme label HVE** de la Vallée du Rhône  
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Terrine de campagne **de chez Carrel**  
Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel  
Nouilles chinoises  
**Carré du Trièves label Ishere** du Mont Aiguille  
**Poire label HVE** de la Drôme  
Alternatif : Terrine de légumes, Pavé végétal



**Les DEVINETTES de Guilette**  
Donnez-moi un mot de 11 lettres,  
toutes différentes.  
Attention, c'est introuvable !  
Une idée quand même ?

Jeudi

Salade d'endives  
Steak haché **régional** sauce au poivre  
**Chou-fleur HVE** de Jarcieu au lait de **Panossas**  
Meule de Savoie **de la Dent du Chat**  
**Cake BIO** au citron de l'Etape Gourmande  
Alternatif : Boulettes de blé

## Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine  
Palet fromage  
Petits pois au jus  
Petit suisse aux fruits  
Clémentine

Menu  
100 % SAISON

Local et Durable !

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Production viandes  
bovines, porcine  
et salaisons.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne  
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



# Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023



Lundi

Betteraves  
Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille  
**Crozets BIO** d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive  
**Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait**  
**Kiwi label HVE de chez Savajols (26)**  
Alternatif : Pavé végétal

Menu 0 GASPI et **ALTERNATIF**

Mardi

Carottes râpées  
Chili sin carné  
Riz  
Fromage blanc  
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

Menu  
**100 % Noël**

Bonnes Vacances  
et soyez sages !



## Les DEVINETTES de Guillette

Je commence pas la lettre «e», je termine par la lettre «e» et je ne contiens qu'une seule lettre.  
Qui suis-je ?

Indice : tu en as besoin pour envoyer ta lettre au père-noël.

Jeudi

Taboulé  
Boulettes de **bœuf régional** au jus  
Brocolis à la crème  
Yaourt aux fruits  
Compote  
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

Menu 100 % NOËL



Vendredi

Mousson de canard  
Emincé de dinde **française** aux d'épices  
Pommes Forestines  
Rochers coco **de la Biscuiterie Louvat**  
Clémentine & papillotes  
**Pain Noir de l'Etape Gourmande**  
Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Fabricant de  
meringues, biscuits  
et chocolats.



**Biscuiterie Louvat**  
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

