GUILLAUD Traiteur

MERCREDIS de novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Ferme la Belle Etoile à Theys (38) «Yaourts»

4 novembre

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Saucisse **du Nord Isère** (38)
Polenta crémeuse
Yaourt label Ishere de Theys (38)
Compote de pommes BIO d'Allex (26)
Alternatif : Aiguillettes de blé

11 novembre

Férié - Devoir de Mémoire
«Armistice de la guerre 1914-1918»

Valentin Traiteur à Rives (38) «Tartes, quiches, pizzas»

18 novembre

Tarte au fromage **de Rives** (38)
Haut de cuisse de poulet **Royal Bernard** (26) chasseur
Brocolis en béchamel **au lait de Gillonnay** (38)
Camembert
Crème dessert à la vanille **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Boulettes de blé

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

25 novembre

Betteraves
Escalope viennoise **française**
Petits pois au jus
Yaourt à la vanille **des 3 hameaux** (38)
Pomme HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
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.

GUILLAUD Traiteur

MERCREDIS de décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

2 décembre

L'Etape Gourmande à la-Côte-saint-André (38) «Pain aux graines»

Coleslaw **de chez Pierre Martinet** (38)
Palette de porc **de chez Carrel** (38) à la diable
Riz
Brique du Velay **de chez Gérentes** (43)
Orange
Alternatif : Riz sauce aux légumes

9 décembre

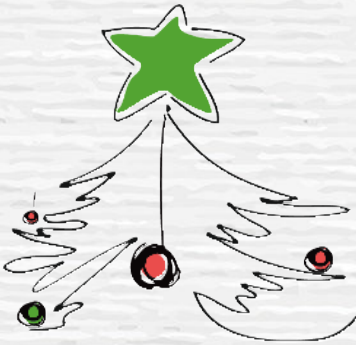
Pierre Sylvant à Agnin (38) «Courgettes, courge et potimarron BIO»

Salade de Risoni
Pépinettes, tomate, thon, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Filet de **poisson MSC** meunière
Courgettes HVE au fromage **de papilles d'Ardèche** (07)
Yaourt au citron **des 3 hameaux** (38)
Compote **pommes HVE d'Allex** (26)
Alternatif : Salade risoni sans thon, Pavé au fromage

16 décembre

Menu de Noël

Terrine de légumes
Sauté de dinde **française** sauce suprême
Purée de **courge BIO** (38)
Buchette
Clémentine & chocolats
Alternatif : Quenelles sauce tomate



Bonnes Vacances !

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale -
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

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.