GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 19 au 25 octobre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

La Coccinelle à Ville-sous-Anjou (38)
«Pommes, fraises, tomates cerises»

Lundi

Salade piémontaise
Pommes de terre, oeuf, cornichons, oignon, tomate, mayonnaise
Poulet **Royal Bernard à Grâne** (26) au jus
Épinards BIO en béchamel
Carré de l'Est
Pomme HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Omelette

Mardi

Menu Alternatif

Coleslaw **de chez Martinet** (38)
Chili sin carne
Riz BIO
Yaourt à la fraise **Saveurs de Famille** (38)
Prune HVE des fruitiers dauphinois (38)

Saveurs de Famille à Gillonnay (38)
«Lait, yaourt et crème dessert»

Gières légumes à Gières (38)
«Salade Verte»

Mercredi

Salade verte **de Gières** (38)
Rôti de porc **de chez Carrel** (38) à la dijonnaise
Petits pois BIO au jus
Crème anglaise
& Oeuf à la neige
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

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

Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Steak haché **de chez convivial** (03) aux épices
Courgettes BIO d'Agnin (38) en béchamel
Saint-Marcellin IGP (73)
Cake aux pépites de chocolat **gourmand** (38)
Alternatif : Pavé végétal

GAEC «LaGrange à Léoncel (26)
«Yaourts BIO»

Vendredi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Poisson MSC sauce au citron
Haricots verts en persillade
Yaourt nature BIO du Léoncel (26)
Compote à la banane **d'Allex** (26)
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

SEMAINE du 26 oct. au 1er novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Jérôme Alleneder à St-Hilaire-de-la-Côte (38) «Endives»

Lundi

Salade de cœur de blé provençal
Coeur de blé, tomate, poivron, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu **viande française**
Carottes BIO de Parnans (26) braisées
Yaourt à la pêche **de Gillonnay** (38)
Raisins
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Macédoine
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc,moutarde, persil.
Poulet **de Royal Bernard** (26) aux olives
Pâtes BIO de Peaugres (07)
Coulommiers
Poire HVE des Fruitiers Dauphinois (38)
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

Sébastien Pabel à Parnans (26) «Carottes BIO»

Charles et Alice à Allex (26) «Compotes sans sucre ajouté»

Mercredi

Salade d'endives **de la Ferme de la Montagne** (38)
Moules marinières
Riz niçois
Dés d'emmental
Compote de **pommes BIO d'Allex** (26)
Alternatif : Blanquette de légumes

Royal Bernard à Grâne (26) «Poulet»

Jeudi

Menu Alternatif

Salade verte **de Gières** (38)
Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule BIO
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Abricots secs

Gélifruit à Chanas «Polimarron BIO d'Agnin (38)»

Vendredi

Menu d'Halloween

Batonnets de carottes
Sauté de bœuf **d'Isère Viandes** (38) en bourguignon
Purée de **courge et pommes de terre BIO** (38)
Sauce au fromage blanc et paprika
Cookie
Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes

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.