

Menu A

Menu B

Lundi

6

Salade verte HVE de Jarcieu
Rougail saucisse français
Riz
Yaourt
Compote
Alternatif : Rougail aux haricots rouges

Taboulé
Filet de poulet français
Haricots verts
Fromage
Kiwi label HVE
Alternatif : Omelette

Mardi

7

Salade de perles légumières
Boulettes de bœuf régional au jus
Chou-fleur en béchamel
Carré du Trièves HVE (38)
Orange
Alternatif : Boulettes végétales

Crêpe au fromage
Pâtes aux fruits de mer
Yaourt aux fruits
Madeleine
Alternatif : Pâtes sauce Arrabbiata

Mercredi

8

Jeudi

9

Vendredi

10

Le restaurant sera fermé le:

- mercredi 8 mai
- jeudi 9 mai (Ascension)
- vendredi 10 mai

Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Menu
**ALSACIEN &
dauphinois**

ZOOM
sur nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
légumes de saison
HVE : courgettes,
carottes,
betteraves,
potimarron...



Les Jardins de Corneysins,
Denis Chardon
à Saint Prim dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com





Menus

DU 13 AU 17 MAI

GUILLAUD
Traiteur

Menu A

Menu B

Lundi

13

Salade verte HVE de Jarcieu
Saucisse du Nord Isère
Ecrasé de **pommes de terre HVE**
Yaourt nature de chez Collet
Flan à la vanille
Alternatif : Aiguillettes de blé

Maquereau label MSC
Cordon bleu
Salsifis à la crème
Fromage
Fruit
Alternatif : Salade de pâtes, Pavé fromager

Mardi

14

Salade de lentilles & ciboulette
Daube **régionale** à la Provençale
Brocolis à la crème
Bournette du Vercors
Pomme label HVE
Alternatif : Mini-quenelles à la provençale

Terrine de légumes
Pâtes à la carbonara
viande française
Fromage blanc aux fruits
Poire au sirop
Alternatif : Pâte sauce lentilles corail

Mercredi

15

Salade de coleslaw
Moussaka
Fromage
Mousse à la crème de marrons
Alternatif : Omelette, Aubergines à la tomate

Menu ORIENTAL
Salade Marocaine
Tajine de **poisson label MSC**
et ses légumes
Petit suisse
Brownie de l'Etape Gourmande
Alternatif : Semoule aux pois chiches

Jeudi

16

Tomates HVE de la Coccinelle
Filet de poulet français au jus
Blé
Fromage blanc
Compote
Alternatif : Dahl de lentilles

Taboulé
Croque-monsieur de l'Etape Gourmande
Haricots verts
Fromage
Fruit
Alternatif : Croque chèvre-noix gourmand

Vendredi

17

Carottes HVE (38) râpées
Tripes à la tomate
Pommes de terre HVE vapeur
Petit suisse
Cake aux pépites de chocolat
Alternatif : Tomate farcie végétale

Pâté en croûte français
Jambon braisé de chez Carrel sauce madère
Pâtes
Fromage & Ile flottante
*Alternatif : Soufflé de légumes,
Pâtes sauce petits pois & légumes*



Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.



En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



**Menu
oriental
mercredi**

ZOOM
sur un de

nos

partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.



Lundi

20

Salade de pépinettes au **thon MSC**
Cordon bleu

Mardi

21

Ratatouille
Petit suisse
Kiwi label HVE

Alternatif : Salade de pépinettes, Pavé fromager

Salade de coleslaw
Filet de **poisson MSC** meunière
Epinards en béchamel
Camembert

Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs

Mercredi

22

Salade verte HVE de Jarcieu

Lasagnes à la bolognaise
viande française

Pavé d'affinois
Compote de poires

Alternatif : Lasagnes de légumes

Jeudi

23

Salade de tomates
Filet de poulet **français** aux herbes
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Pomme label HVE

Alternatif : Lentilles au jus

Vendredi

24

Fermé

Menu **ALTERNATIF**

Feuilleté au fromage
Tagliatelles de **Saint Jean**
& sauce aux champignons
Fromage râpé
Baba au sirop de l'Etape Gourmande

Betteraves
Jambon braisé **français** sauce madère
Pommes noisettes
Yaourt
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Pâté en croûte
Quiche au poulet & **ravioles IGP gourmande**
Flan de **courgettes label HVE**
Fromage blanc à la vanille
Madeleine
Alternatif : Salade cœur de blé Quiche au fromage

Salade de lentilles
Mini-quenelles & fruits de mer
Fenouil braisé
Fromage
Fruit
Alternatif : Mini-quenelles à la tomate

Menu
Spécial
MAMAN



ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Production du pain,
pâtisseries salées
et sucrées.

Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



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

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menu A

Lundi

27

Pâté en croûte
Gratin de chou-fleur
façon parmentier **viande locale**
Fromage
Flan à la vanille et au caramel
Alternatif : Flan de légumes, Pavé végétal

Mardi

28

Chou kouki
Filet de **poisson MSC** aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt
Cake à la framboise gourmand
Alternatif : Boulettes de blé thaï

Mercredi

29

Radis
Rôti de **porc de chez Carrel**
Semoule
Emmental
Crème dessert au chocolat
Alternatif : Fèves au jus

Jeudi

30

Salade pommes de terre mimosa
Cuisse de poulet français au jus
Ratatouille
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**
Compote
Alternatif : Pavé fromager

Vendredi

31

Salade verte HVE de Jarcieu
Boulettes de bœuf **de chez Carrel**
Ecrasé de **pommes de terre HVE**
Tomme du **Châtelard**
Fraises label HVE de l'Isère
Alternatif : Boulettes sarrasin lentilles

Menu B

Salade verte HVE de Jarcieu
Tomate farcie **viande française**
Riz
Fromage blanc à la vanille
Poire au sirop
Alternatif : Tomate farcie végétale

Salade de pépinettes au **thon MSC**
Filet de poulet **français** au jus
Champignons à la crème
Fromage
Fruit
Alternatif : Salade de pépinettes, Feuilleté chèvre

Betteraves
Paupiette de volaille **française**
Courgettes HVE à l'ail et au persil
Yaourt
Fruit
Alternatif : Tarte au fromage

Menu 100 % LYONNAIS

Salade de cervelas
Gâteau de foie **français**
Quenelles à la sauce tomate
Fromage blanc aux fruits
Compote
Alternatif : Crêpe au fromage, Flan de légumes

Carottes râpées
Gratin de **ravioles IGP**
au saumon MSC
Fromage
Liégeois à la vanille
Alternatif : Gratin de ravioles IGP aux champignons



ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



Pour commander :

Foyer communal : 04.75.31.71.91

Mairie : 04.75.23.04.81



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Les Fruitiers Dauphinois,
à Chanas dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com