GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

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

Lundi
Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage **de Rives** (38)
Haricots verts ail & persil
Buchette
Orange

Sébastien Patel
«Carottes BIO»

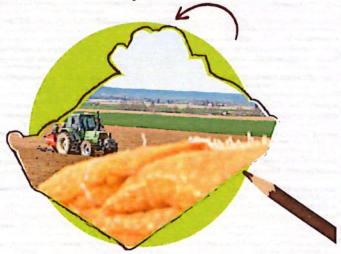
Mardi
Menu d' Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

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

Carottes râpées BIO de Parnans (26)
Lasagnes
à la bolognaise **viande française**
Crème anglaise
& Oeufs à la neige
Alternatif : Lasagnes de légumes

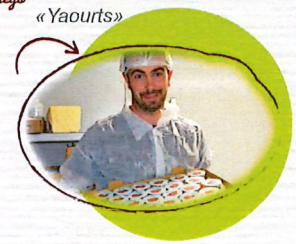
Jeudi

Famille Charpentier à Thodure (38)
«Pommes de terre BIO»



Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc,moutarde, persil.
Sauté de dinde **française** à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO (38) **et lait de Gillonnay** (38)
Brique **de chez Gérentes** (43)
Poire HVE de la Valloire (26)
Alternatif : Pavé maraîcher

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



Vendredi

Salade verte **de Gières** (38)
Poisson label MSC meunière
Chou-fleur persillé **d'Etoile-sur-Rhône** (26)
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Omelette

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 9 au 15 novembre 2026

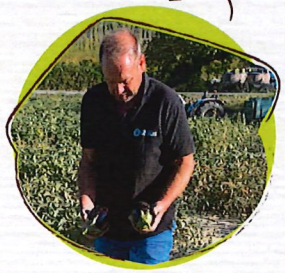
MENUS «préférés de nos convives»

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud (38)
«Purée de pommes, raisin, fraises, pommes»

Lundi
Menu Réunionnais

Còleslaw **de chez Martinet** (38)
Rougail saucisse **française**
Riz
Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** (73)
Purée de **pomme HVE de la ferme des Cerises** (38)
Alternatif : Rougail aux haricots

Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône (07)
«Aubergines et huile d'olive»



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille **aux aubergines de Charmes-sur-Rhône** (07)
Brique **de chez Gérentes** (43)
Pomme HVE de chez la Coccinelle (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

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

Thibaut Faure à Etoile-sur-Rhône (26)
«Chou-fleur»

Jeudi

Salade de lentilles et ciboulette
Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards en béchamel
Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat **gourmand** (38)
Alternatif : Oeuf dur

Saint Jean à Romans-sur-Isère (26)
«Pâtes, raviolis IGP, raviolis»

Vendredi
Menu Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean (26) sauce crème
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Ananas
Pain au maïs **de l'Etape Gourmande** (38)

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.