GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 16 au 21 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

La Ferme des Cerises (38)
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Chou kouki
Couscous de légumes
Semoule
Tomme du Châtelard (38)
Purée de **pommes HVE** de l'Isère (38)

Savajols à Saint Rambert d'Albon (26)
«Kiwi, pêches, nectarines»



Mardi

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



Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes HVE de Saint Prim (38) à la crème d'ail
Fromage blanc de chez Gérentes (43)
Kiwi HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Omelette

Jeudi
Menu Local

Salade verte
Palette de porc de chez Carrel (38) en sauce
Lentilles de Thodure (38)
Saint Marcellin IGP (73)
Gâteau de Savoie **Gourmand** (38)
Alternatif : Pavé végétal

L'Etape Gourmande à La Côte-Saint-André (38)
«Gâteau de Savoie»



Restaurant scolaire de Four (38)



Vendredi
Menu de Four

Carottes BIO de Sébastien Patel (26) râpées
Sauté de **bœuf label rouge** de chez Carrel (38) sauce Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise de Gillonnay (38)
Orange
Alternatif : Riz aux trois couleurs sauce lentilles corail

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 23 au 29 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Laiterie Gérentes à Araules (43)
«Fromages au lait de Montagne»



Lundi

Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse **de chez Carrel** (38)
Potimarron BIO d'Agnin (38) en béchamel
Tomme blanche **de chez Gérentes** (38)
Clémentine
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Denis Chardon à Saint Prim (38)
«Carottes, courgettes HVE»



Mardi

Ferme des 3 Hameaux au Mollier (38)
«Yaourts»



Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule
Camembert
Crème dessert au chocolat **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Blanquette de légumes

Jeudi
Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Salade de chou-fleur **de la Drôme** (26)
Sauté de poulet **de Royal bernard** (38) aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** (38) et patates douces
Yaourt à la banane **de Gillonnay** (38)
Pop-corn
Alternatif : Lentilles aux petits légumes

Cantine de Moissieu-sur-Dolon (38)



Papilles d'Ardèche à Tournon-sur-Rhône (07)
«Fromages»



Vendredi
Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Tarte butternut & comté **de Rives** (38)
Courgettes HVE de St Prim (38) à la crème d'ail
Fromage Intrépide **de chez Papilles d'Ardèche** (07)
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** (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.