



Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli
Omelette au fromage
Epinards en béchamel
Yaourt nature
Compote à la pomme & à la banane

Mercredi

Menu Rond

Chou-rouge en vinaigrette
Steak haché **de chez Convivial** ⁽⁰³⁾
Petits pois au jus
Petit suisse nature
Pop-corn

Alternatif : Aiguillettes de blé



Mardi

Carottes HVE de St Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Sauté de poulet français à la basquaise
Riz
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille ⁽³⁸⁾
Pomme HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pois chiches à la basquaise

Jeudi

Taboulé BIO du Chef !
Filet de poisson label MSC meunière
Chou-fleur en béchamel
Camembert
Cake à la noisette **de l'Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Salade verte
Jambon braisé français à la moutarde
Coquillettes
Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Miel de la ruche des Miellines ⁽³⁸⁾
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Bon Appétit !





Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



Lundi



Menu de la Saint Patrick

Salade de **pommes de terre BIO** ⁽⁰⁷⁾ & ciboulette

Sauté de porc **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à l'Irlandaise

Carottes HVE de St Prim au jus

Fromage à tartiner aux herbes ⁽⁰⁷⁾

Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Alternatif : Quenelles à la sauce tomate

Mardi

Macédoine

Filet de **colin label MSC** à l'oseille

Semoule

Tomme **de nos montagnes** ⁽⁴³⁾

Orange

Alternatif : Blanquette de légumes

Mercredi

Menu Italien

Céleri en rémoulade

Haut de cuisse de poulet **français** au jus

Brocolis en béchamel

Crème Anglaise &

Brownie

Alternatif : Boulettes de blé

Jeudi

Salade verte

Boulettes de bœuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾ à la tomate

Pommes noisettes

Buchette

Purée de pommes HVE de la ferme des cerises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Tomate farcie végétale



Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**

Salade de lentilles

Quiche au fromage **de nos Alpagnes** ⁽³⁸⁾

Ratatouille

Yaourt nature **de chez Collet** ⁽⁴²⁾

Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** ⁽³⁸⁾

Pain aux céréales de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾



C'est le printemps, la marmotte sort d'hibernation, mais que va-t-elle manger ?

Un indice, je suis omnivore.

Comme la marmotte, chez Guillaud, nous avons fait des réserves de légumes pour tenir tout l'hiver ?

Notre ratatouille a été cuisinée avec les légumes de nos producteurs locaux.



GUILLAUD
Traiteur

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 contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

La marmotte mange les écorces, les feuilles, les fleurs, les graines, les racines et les tubercules. Elles peuvent également consommer des lichens et des champignons. En cas de carences, elle mange aussi des insectes et des vers de terre.



Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



Lundi

Betteraves en vinaigrette
Moules marinières
Riz
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** ⁽⁴²⁾
Pomme HVE de la Vallée du Rhône ⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots

Mercredi

Menu couleur Italie

Salade de **crozets BIO** ⁽⁷³⁾
Pizza au fromage **de Rives** ⁽³⁸⁾
Haricots verts
Petit suisse aux fruits
Orange

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte
Couscous de légumes
& sa semoule
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Cake BIO au citron de l'**Etape Gourmande** ⁽³⁸⁾

Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes
Filet de **poisson MSC** aux céréales
Potatoes &
Sauce au fromage blanc
Ananas au sirop

Menu à manger avec les doigts et à tremper dans la sauce au fromage blanc.

Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

Jeudi

Salade de chou kouki
Hachis parmentier de légumes (**carottes & pommes de terre HVE**) & égréné de boeuf **de chez Carrel** ⁽³⁸⁾
Tomme **du Châtelard** ⁽³⁸⁾
Compote
Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

Que mange le paresseux ?

Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».

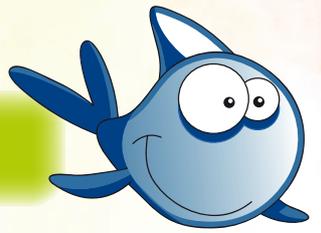


Bon Appétit !



Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



Lundi

Menu Alternatif

Coleslaw
Pennes
à la sauce lentilles corail
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Kiwi HVE de chez Savajol ⁽²⁶⁾

Mercredi

Menu Chocard à bec jaune

Céleri en rémoulade
Tartiflette
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Tartiflette végétale



Mardi

Menu à l'envers

Compote à la rhubarbe
Petit suisse nature
Waterzoï de poisson HVE ⁽³⁸⁾ *Poisson d'Avril !*
Pommes de terre vapeur HVE ⁽³⁸⁾
Tomates cerises
Alternatif : Waterzoï de légumes

Jeudi

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Filets de poulet français en nuggets
Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil
Brique de chèvre du Velay ⁽⁴³⁾
Cake nature de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Nugget's de blé

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
Daube à la Provençale
Cœur de blé
Yaourt à la framboise de chez Collet ⁽⁴²⁾
Cocktail de fruits
Alternatif : Chili sin carne
Pain au maïs de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Bon Appétit !



Le waterzoï est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.



Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025



Lundi

Taboulé
Filet de **colin MSC** sauce au citron
Epinards en béchamel
Fromage blanc **de chez Gérentes** ⁽⁴³⁾
Mousse au chocolat
Alternatif : Oeufs durs

Mercredi

Radis
Cordon bleu
Purée de **potimarron HVE** ⁽³⁸⁾
Carré du Trièves BIO ⁽³⁸⁾
Fruit
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

Menu Alternatif

Betteraves
Quenelles aux petits légumes ⁽⁶⁹⁾
Riz
Montfinois de la fromagerie de Montferrat ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾

Jeudi

Menu AURA

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine ⁽³⁸⁾
Saucisson à cuire **de Lyon** ⁽⁶⁹⁾
Lentilles **de Thodure** ⁽³⁸⁾ au jus
Petit suisse aux fruits
Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

Vendredi

Salade Vénitienne
Sauté de poulet **français** au jus
Pommes de terre HVE ⁽³⁸⁾ et navets à la crème
Yaourt nature
Cake BIO aux pépites de chocolat **Gourmand** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes végétales

Bon Appétit !





Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

Lundi

Chou kouki
 Sauté de porc ⁽³⁸⁾ à l'aigre douce *de Guillaume*
 Spätzles *de Baptiste*
 Petit suisse nature
Kiwi HVE de la Vallée du Rhône ⁽²⁶⁾
 Alternatif : Tomate farcie végétale

Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Saucisse **de chez Carrel** au jus ⁽³⁸⁾
 Truffade *d'Eddie*
 Cantal
 Compote
 Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu ⁽³⁸⁾
 Colombo de crevettes, lentilles corail
 au lait de coco *de Yann*
Saint Marcellin IGP ⁽³⁸⁾
Fraises HVE de chez Serge Figuet ⁽³⁸⁾
 Alternatif : Colombo végétal

Mardi

Menu Alternatif
Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
 Orgeotto *de Laure*
 Yaourt local à la myrtille ⁽⁴²⁾
 Biscuit

Jeudi

Macédoine *d'Alexis*
 Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves*
Carottes HVE ⁽²⁶⁾ cuisinées par *Lionel*
 Fromage blanc nature
 Cake à la poire **Gourmand de Thao**
 Alternatif : Falafels BIO de Sassenage ⁽³⁸⁾

