GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Ecole de Saint Jean d'Avelanne (38)



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

Cantine



Mardi

Menu d' Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

Saint Jean d'Avelanne

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

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



Mercredi

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Saucisse **du Nord Isère** (38)
Polenta crémeuse
Yaourt label Ishere de Theys (38)
Compote de pommes BIO d'Allex (26)
Alternatif : Aiguillettes de blé

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



Jeudi

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



Mercredi

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, ravioles 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.

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

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

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



Mercredi

Tarte au fromage **de Rives** (38)
Haut de cuisse de poulet **Royal Bernard** (26) chasseur
Brocolis en béchamel **au lait de Gillonnay** (38)
Camembert
Crème dessert à la vanille **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Boulettes de blé

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



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

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»

Lundi

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



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

Mardi

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



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

Mercredi

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



Betteraves
Escalope viennoise **française**
Petits pois au jus
Yaourt à la vanille **des 3 hameaux** (38)
Pomme BIO de la Coccinelle (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Cantine de Moissieu-sur-Dolon (38)



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

Vendredi

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



Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Tarte butternut & comté **de Rives** (38)
Courgettes HVE de Saint 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Convivial à Creuzier-le-vieux (03)
«Viande de boeuf»



Lundi

Betteraves
Steak de boeuf **de chez Convivial** (03)
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne **de chez Collet** (42)
Compote de poires **d'Allex** (26)
Alternatif : Pavé végétal

Gérentes à Araules (43)
«Fromages»



Mardi

Salade **pommes de terre HVE** (38) ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette
Petit colin MSC sauce au citron
Epinards **au lait de Gillonnay** (38)
Bleu doux **de chez Gérentes** (43)
Kiwi HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Oeufs durs

Pierre Martinet à Saint-Quentin-Fallavier (38)
«Coleslaw»



Mercredi

Coleslaw **de chez Pierre Martinet** (38)
Palette de porc **de chez Carrel** (38) à la diable
Riz
Brique du Velay **de chez Gérentes** (43)
Orange
Alternatif : Riz sauce aux légumes

L'Etape Gourmande à la-Côte-Saint-André (38)
«Pain, pâtisseries»



Jeudi

Salade de cœur de blé
Coeur de blé, tomate, échalote, persil, mayonnaise, poivrons, vinaigrette
Filet de poulet **français** sauce chasseur
Haricots verts
Yaourt à la pêche **de Gillonnay** (38)
Cake au pain d'épices **gourmand** (38)
Alternatif : Aiguillettes de blé

Royal Bernard à Grâne (26)
«Poulet»



Vendredi

Menu Alternatif local

Salade verte **de Gières** (38)
Raviolis aux champignons & ail des ours BIO
de Saint Jean (26) à la crème
Saint-Marcellin IGP (73)
Poire HVE de la Valloire (26)

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 7 au 13 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin (38)
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont (01)
Meule de Savoie (73)
Pomme HVE de la Coccinelle (38)

Atelier de Niermont (01)
«Pâtes»



Mardi

Menu Fête des lumière de Chimilin

Salade Verte
Jambon **français**
Pommes de terre vapeur BIO (38)
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline **gourmand** (38)
Alternatif : Pavé végétal



Ecole de Chimilin (38)



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



Mercredi

Salade de Risoni
Pépinettes, tomate, thon, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Filet de **poisson MSC** meunière
Courgettes HVE au fromage **de papilles d'Ardèche** (07)
Yaourt au citron **des 3 hameaux** (38)
Compote **pommes HVE d'Allex** (26)
Alternatif : Salade risoni sans thon, Pavé au fromage

Ferme de la Montagne à Saint-Hilaire-la-Côte (38)
«Endives»



A consommer avec la salade d'endives

Jeudi

Salade d'endives **de la Ferme de la montagne** (38)
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) aux herbes
Purée chou-fleur (26) et **pommes de terre HVE** (38)
Dés d'Emmental
Crème dessert chocolat **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Boulettes de blé

L'Etape Gourmande à la-Côte-saint-André (38)
«Pain aux graines»



Vendredi

Menu Alternatif

Chou Kouki
Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Clémentine
Pain aux graines **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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Vercors lait à Villard-de-lans (38)
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Betteraves
Filet de **colin MSC** à l'oseille
Pâtes
Bleu de Sassenage AOP (38)
Kiwi HVE de la Drôme (26)
Alternatif : Pavé végétal

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



Mardi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées
Chili sin carne
Riz
Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Ananas

Pierre Sylvant à Agnin (38)
«Courgettes, courge et polimarron BIO»



Mercredi

Menu de Noël

Terrine de légumes
Sauté de dinde **française** sauce suprême
Purée de **courge BIO** (38)
Buchette
Clémentine & chocolats
Alternatif : Quenelles sauce tomate

Taboulé réalisé par notre chef Alexis.



Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) au jus
Brocolis en béchamel
Fromage blanc de chez Gérentes (43)
Compote **d'Allex** (26)
Alternatif : Boulettes de sarrasin

Macarons de noël



Vendredi

Menu de Noël

Salade Verte
Sauté de poulet **royal bernard** (26)
à la porée blanche - **poireaux** (38)
Pommes de terre de noël
Macarons
Clémentines & chocolat de noël
Alternatif : Lentilles à la porée blanche

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.