



# 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

## Mardi

**Carottes HVE de St Prim** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de poulet français à la basquaise  
Riz  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
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 <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Pavé végétal

## Vendredi

Salade verte  
Jambon braisé français à la moutarde  
Coquillettes  
Fromage blanc de chez Gérentes <sup>(43)</sup>  
Miel de la ruche des Miellines <sup>(38)</sup>  
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** <sup>(07)</sup> & ciboulette  
Sauté de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à l'Irlandaise  
**Carottes HVE de St Prim** au jus  
Fromage à tartiner aux herbes <sup>(07)</sup>  
**Kiwi HVE de chez Savajol** <sup>(26)</sup>  
Alternatif : Quenelles à la crème

## Mardi

Macédoine  
Filet de **colin label MSC** à l'oseille  
Semoule  
Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>  
Orange  
Alternatif : Blanquette de légumes

## Jeudi

Salade verte  
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la tomate  
Pommes noisettes  
Buchette  
**Purée de pommes HVE de la ferme des cerises** <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Tomate farcie végétale

## Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**

Salade de lentilles  
Quiche au fromage **de nos Alpes** <sup>(38)</sup>  
**Ratatouille**  
Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
**Pain aux céréales de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>



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.





# Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



## Lundi

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

## Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes  
Filet de **poisson MSC** aux céréales  
Potatoes &  
Sauce au fromage blanc  
Ananas au sirop  
Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

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

## Jeudi

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

## Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte  
Couscous de légumes & sa semoule  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Cake BIO** au citron de **l'Étape Gourmande** <sup>(38)</sup>

 **Bon Appétit !** 

## Que mange le paresseux ?

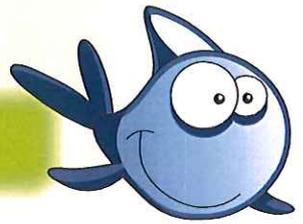
Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».





# Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



## Lundi

Menu Alternatif

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

## Mardi

Menu à l'envers

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

## Jeudi

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

## Vendredi

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

 *Bon Appétit!* 



*Le waterzoi 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** <sup>(43)</sup>  
Mousse au chocolat  
Alternatif : Oeufs durs

## Mardi

Menu Alternatif

Betteraves  
Quenelles aux petits légumes <sup>(69)</sup>  
Riz  
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** <sup>(38)</sup>  
**Pomme BIO de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

## Jeudi

Menu AURA

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

## Vendredi

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



Bon Appétit !



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.



# Menu des artistes en cuisine !

du 14 au 20 avril 2025



## Lundi

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

## Mardi

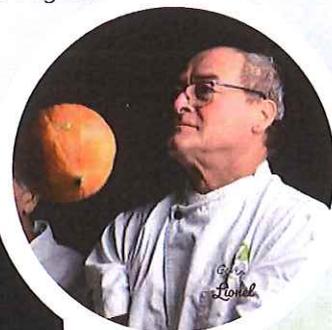
**Tomates cerises HVE** <sup>(38)</sup>  
 Orgeotto *de Laure*   
 Yaourt local à la myrtille <sup>(42)</sup>  
 Biscuit

## Jeudi

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

## Vendredi

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



### Bon Appétit !