

Année scolaire 2021 / 2022

Thème de l'Année :

LES MENUS PRÉFÉRÉS DE NOS CONVIVÉS

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

En Octobre



Scannez
votre menu



NOUVEAUTÉ

Avec le QR code
Scanne ton menu
en 5 secondes !



**Guillette se joint à nous pour vous souhaiter
UNE BELLE RENTRÉE !
Merci pour votre Confiance !
Frédéric, Guillette, Laure et Nabil.**



Inscriptions auprès de Laure
au 06-76-32-19-62 ou
Ideunet@guillaud-traiteur.com



**SESSION « RAPPEL DES NORMES
HACCP EN RESTAURATION »
aux Vacances de Toussaint**

Guillaud Traiteur—2110, Chemin de la Voie Ferrée - 38260 LA CÔTE SAINT ANDRE

T : 04-74-20-32-78 contact@guillaud-traiteur.com

Retrouvez vos menus sur www.guillaud-traiteur.com ou



JEUDI

MENU DE RENTRÉE

Jus de Fruit "Bonne Rentrée" ①

Carottes râpées

Lasagnes à la Bolognaise

Saint Marcellin ② 

Compote

Alternatif : Lasagnes de Légumes

Tomates à la Mozzarella

Blanquette de colin à

l'Armoricaine

Trio de Céréales

Fromage Blanc Nature

Gâteau de Savoie Gourmand ③

Alternatif : Quenelles ④ sauce Armoricaine

P'tit Béchet à
La Terrasse en
Isère ①

② Saint Marcellin
AOP
des Fromagers de
Saint Colombe



De Saint Jean à
Romans sur Isère
④

③ L'Etape Gourmande :
Recette originaire
de Savoie à base d'œuf,
farine, féculé et sucre.
Gâteau léger et savoureux !

VENDREDI



Nous vous souhaitons une Belle Rentrée !

Cette Année, vous découvrirez :

« Les Menus préférés de nos convives »

Ainsi qu'une présentation de leur commune

Parce que le LOCAL n'est pas uniquement

Culinaire mais aussi Touristique !



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



MENUS du 6 au 12 septembre 2021

LUNDI

MENU LA BALME LES GROTTES



Tomates cerises
 Nuggets de poulet
 Potatoes
 Gâteau au chocolat gourmand

Crème Anglaise

Alternatif : Beignets de légumes

MENU ALTERNATIF

Salade de pâtes

Omelette

Epinards béchamel ①

Fromage blanc

Poire de notre région

Merci aux enfants pour leurs Menus!



MARDI

Béchamel au Lait de Quincieu ①

MERCREDI



Les Grottes de La Balme se situent sur l'Espace Naturel Sensible (ENS) « Les Coteaux de Saint-Roch » au Nord du département de l'Isère sur le plateau de l'Isle Crémieu.

JEUDI

Salade Suisse
 Filet de poisson aux agrumes
 Ratatouille
 Petit suisse nature
 Gâteau aux pommes gourmand ②

Alternatif : Pavé fromager

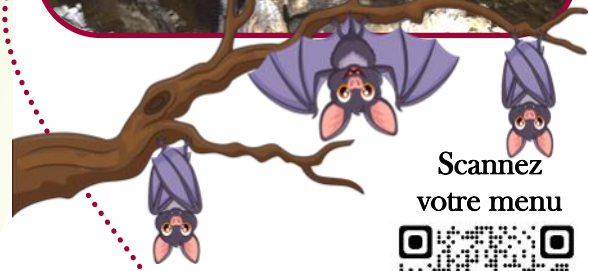
De l'Etape Gourmande à La Côte Saint André ②



VENDREDI

Pastèque
 Bœuf aux olives
 Gratin dauphinois
 Yaourt nature
 Compote

Alternatif : Quenelles aux olives



Scannez votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de l'agriculture BIO en vert.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétal

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



LUNDI

Melon
Filet de merlu sauce Oseille
Riz Créole
Coulommiers

Cake BIO au citron gourmand ①

Alternatif : Quenelles sauce oseille

De chez L'Etape
Gourmande ①

Pourquoi
Manger
BIO ?



C'est meilleur pour ta
SANTÉ et celle
des agriculteurs !

Limitons les pesticides !

MARDI

Salade de céréales
Sauté de porc ② sauce chasseur
Chou-fleur en béchamel
Fromage blanc aux fruits
Raisin

Alternatif : Pavé végétal sauce chasseur

De chez Carrel
à Hières sur
Amby ②

C'est pour protéger la
BIODIVERSITÉ !
On aime nos abeilles, nos
insectes, nos amphibiens
maillons essentiels de la
chaîne alimentaire.

MERCREDI



MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Raviolis aux 4 fromages ③
Sauce ciboulette
Yaourt de la ferme des Iris (01)
Barre d'Ananas

De Saint Jean
à Romans ③



C'est pour protéger nos sols et
nos nappes phréatiques !

Mangez **BIO & LOCAL** !

JEUDI

MENU BIO
Taboulé BIO
Sauté de bœuf Stroganoff ② **BIO**
Haricots verts **BIO**
Carré du Trièves ④ **BIO**
Compote **BIO**

Alternatif : Boulettes végétales

De la Laiterie
du Mont
Aiguille à
Celles ④



VENDREDI

Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en **bordeaux** et ceux issus de l'**agriculture BIO** en **vert**.

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



LUNDI

MENU ALTERNATIF

Salade de pâtes
Quenelles ① sauce tomate
 Flan de brocolis
 Petit suisse nature
 Poire de la Vallée du Rhône

De Saint Jean
à Romans sur
Isère ①



MARDI

Radis & beurre
Tagliatelles ① à la Carbonara
 Gruyère râpé
Bleu doux des Monts d'Auvergne
 Liégeois au chocolat
Alternatif : Tagliatelles sauce corail



MERCREDI



③ La Tomme
du Châtelard est une
tomme Grise fabriquée
par la famille Bernard
à Eydoche en Isère.



JEUDI

Concombre en vinaigrette
Bœuf de chez Carrel
sauce à la Provençale
Purée de pommes de terre ②
Tomme du Chatelard ③
 Compote
Alternatif : Boulettes végétales à la Provençale

De chez Patifol
en Ardèche ②

④ Cake à la Noisette proposé
par l'Étape Gourmande.



VENDREDI

Salade Grenobloise
 Sauté de dinde aux champignons
 Gratin de salsifis
**Fromage blanc des
Mont d'Auvergne**
Gâteau gourmand à la noisette ④
Alternatif : Crêpe aux champignons

À la Côte Saint
André ④



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

LUNDI

Salade de Piémontaise
Filet de poisson sauce crème
Epinard en béchamel ①
Buchette
Prune
Alternatif : Pavé Fromager

MENU ALTERNATIF

Taboulé
Cake au Fromage gourmand ②
Haricots verts
Yaourt à la Châtaigne ③
Compote

Au lait du
GAEC de
Quincieu ①



De la Côte
Saint André ②

MARDI

MERCREDI



MENU DE MAUBEC

Carottes râpées
Sauté de poulet
Petits pois & carottes
Tomme de Montagne
Crêpe au sucre gourmande
Alternatif : Omelette

MENU BIO

Betteraves BIO
Sauté de bœuf BIO
Cœur de blé BIO
Yaourt BIO du Vercors ④
Pomme BIO régionale
Alternatif : Sauce lentilles corail

De chez Collet
dans la Loire ③



La Surprise du Jeudi :
Pain aux céréales de l'Étape
Gourmande !



Du GAEC de La
Grange à
Léoncel ④



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

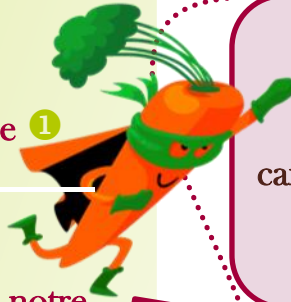
LUNDI

MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
 Couscous de légumes
 au Trio de céréales
 Petit suisse
 Prune de la vallée du Rhône ①

Des Fruitières
 Dauphinoises à
 Chanas ①

② Frédéric Nivon
 à Epinouze (26)
 sème et récolte les
 carottes que nous cuisinons en
 persillade.



MARDI

Salade Polonaise
 Haut de cuisse poulet rôti de notre
 région
 Carottes ② persillées
 Brique du Vercors ③
 Cake au chocolat gourmand
Alternatif : Crêpe au Fromage

De Vercors lait
 à Villard de
 Lans ③

④ Denis Chardon
 à Saint Prim (38)
 nous fournit les
 courgettes ingrédient
 essentiel de
 notre flan.



MERCREDI



La Valloire est le
 berceau de
 production de poires
 dans la Drôme ⑤

JEUDI

Salade Napoli
 Filet de poisson à la Provençale
 Flan de courgettes ④
 Tomme de Yenne
 Poire de la Drôme ⑤
Alternatif : Pavé végétal

⑥



VENDREDI

MENU LYONNAIS
 Salade verte & grattons
 Saucisson Lyonnais Brioché ⑥
 Pomme vapeur d'Ardèche
 Fromage blanc d'Auvergne
 Compote de pommes d'Anneyron
Alternatif : Salade verte & Saucisse végétale

De chez Randy

⑥



Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**


Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.

MENUS du 11 au 17 octobre 2021

LUNDI



Salade de pâtes
 Filet de colin à l'oseille
 Brocolis sautés
 Saint Marcellin 
 Pomme de chez Fraise ¹

Alternatif : Crêpe aux champignons

MENU ALTERNATIF

Velouté de potimarron
 Cappelletti
 Ricotta épinards ² & râpé
 Yaourt nature ³
 Raisin

¹ A Bougé Chamballud



Allez découvrir le GAEC de la Motte, producteur de viandes à Burcin.

MARDI

De Saint Jean à Romans ²

MERCREDI



JEUDI



Salade verte
 Bœuf Bourguignon
 Gratin de Courge
 Bleu d'Auvergne
 Banane

Alternatif : Steak végétal



De la Laiterie Collet dans la Loire ³

MENU DE BURCIN

Salade de pommes de terre
 Nuggets de poulet
 Petits pois et carottes
 Tomme du Châtelard

Gâteau aux pépites de chocolat ⁴

Alternatif : Beignets au Fromage

De la Côte Saint André



VENDREDI



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française
Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**
Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.
 « Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.



**Les enfants d'Artas
et de Saint Georges d'Espéranche
vous proposent :**

LUNDI

Macédoine de légumes
Sauté de dinde à la moutarde à
l'ancienne

Coeur de blé forestier

Tomme de Montagne

Mousse au chocolat

Alternatif : Champignons à la crème



Berceau de La Fête des Mères !



Artas Eglise
aux 2 clochers

MARDI

Pizza aux légumes du soleil

Palette de porc grillée

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature

Prune

Alternatif : Omelette

Viens créer ton Burger !

MERCREDI



Haché de Bœuf
Régional ①

**MENU D'ARTAS & DE
ST GEORGES D'ESPERANCHE**

Salade verte & tomates

Steak haché ①



2 röstis façon burger

Sauce Cheddar

Barre d'Ananas

Alternatif : Pavé végétal

MENU ALTERNATIF

Carottes râpées

Mini quenelles de chez st Jean

Quinoa aux petits légumes

Gruyère de Savoie

Cake **BIO** gourmand

JEUDI



St Georges
d'Espéranche
autrefois fortifiée.

VENDREDI

Scannez
votre menu



Lexique : Nos viandes de porc, boeuf, poulet et dinde sont d'origine Française

Les produits de notre région sont indiqués en bordeaux et ceux issus de **l'agriculture BIO en vert.**

Le Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viande + poisson) par des protéines végétales.

« Gourmand ou Gourmande » : Fabriqué à l'Etape Gourmande à La Côte Saint André.

