GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

MENUS du 2 au 5 septembre 2021

JEUDI

MENU DE RENTRÉE

Jus de Fruit "Bonne Rentrée" 1

Carottes râpées

Lasagnes à la Bolognaise

Saint Marcellin 2

Compote

Alternatif : Lasagnes de Légumes

P'tit Béchet à La Terrasse en Isère 1

2 Saint Marcellin AOP des Fromagers de Saint Colombe

VENDREDI

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

De Saint Jean à Romans sur Isère 4

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

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.

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

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

Merci aux enfants pour leurs Menus !

MARDI

MENU ALTERNATIF

Salade de pâtes
Omelette
Epinards béchamel 1
Fromage blanc
Poire de notre région

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.

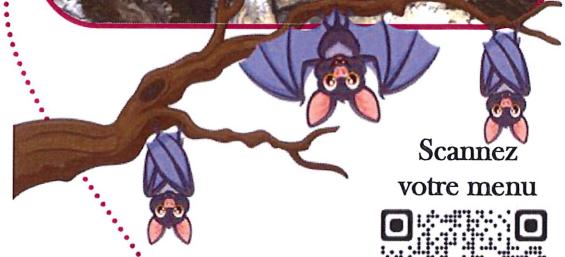
JEUDI

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.

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

MENUS du 13 au 19 septembre 2021

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 Clelles 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.

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

MENUS du 20 au 26 septembre 2021

MENU ALTERNATIF

LUNDI

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

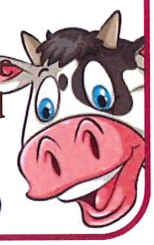
MARDI

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

Fromagerie Verdannet Sélection

MERCREDI

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

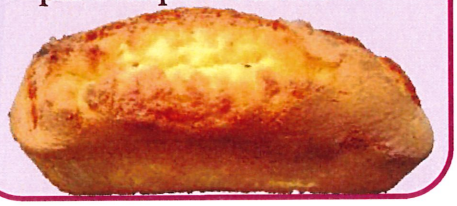


JEUDI

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'Etape 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

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.

GUILLAUD Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

MENUS du 27 septembre au 3 octobre 2021

LUNDI

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

Au lait du GAEC de Quincieu 1

MARDI

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

De la Côte Saint André 2

MERCREDI

De chez Collet dans la Loire 3

JEUDI

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

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

VENDREDI

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

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'Etape Gourmande à La Côte Saint André.

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

MENUS du 4 au 10 octobre 2021

LUNDI

MENU ALTERNATIF

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

Des Fruitiers Dauphinois 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

JEUDI

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

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

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.

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

MENUS du 11 au 17 octobre 2021

LUNDI

Salade de pâtes
Filet de colin à l'oseille
Brocolis sautés
Saint Marcellin
Pomme de chez Fraisse 1
Alternatif : Crêpe aux champignons

MENU ALTERNATIF
Velouté de potimarron
Cappelletis
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

LA SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Salade verte
Bœuf Bourguignon
Gratin de Courge
Bleu d'Auvergne
Banane
Alternatif : Steak végétal

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 Laiterie Collet dans la Loire 3

VENDREDI

De la Côte Saint André

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.

GUILLAUD Traiteur
Cuisine d'Isère et d'aujourd'hui

MENUS du 18 au 24 octobre 2021

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

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 !

Haché de Bœuf Régional 1

MERCREDI

JEUDI

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

St Georges d'Espéranche autrefois fortifiée.

VENDREDI

MENU ALTERNATIF

Carottes râpées
Mini quenelles de chez st Jean
Quinoa aux petits légumes
Gruyère de Savoie
Cake BIO gourmand

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.