

Année scolaire 2021 / 2022

Thème de l'Année :

LES MENUS PRÉFÉRÉS DE NOS CONVIVES

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

En Octobre



**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



HACCP

**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 Colomb



De Saint Jean à
Romans sur Isère
④

③ **L'Etape Gourmande :**
Recette originale
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 !



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 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 !



Béchamel au Lait
de Quincieu ①

MARDI

Céleri rémoulade

Palette de porc sauce moutarde

Lentilles

Tomme du Châtelard (38)

Banane

Alternatif : Crêpe au fromage

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.

MERCREDI

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



JEUDI

Pastèque

Bœuf aux olives

Gratin dauphinois

Yaourt nature

Compote

Alternatif : Quenelles aux olives



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.



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

Chou rouge
Lasagnes
à la bolognaise
Saint Marcellin
Eclair à la vanille

Alternatif : Lasagnes de légumes

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

VENDREDI

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



Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, 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

Médaillon de poisson & mayonnaise
 Roulé au Fromage
 Poêlée Méridionale
 Yaourt aromatisé
 Prune
Alternatif : Melon

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



JEUDI

Concombre en vinaigrette
Boeuf de chez Carrel
 sauce à la Provençale
Purée de pommes de terre ②
Tomme du Chatelard ③
 Compote

De chez Patifol en Ardèche ②

Alternatif : Boulettes végétales à la Provençale

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



VENDREDI

Salade Grenobloise
 Sauté de dinde aux champignons
 Gratin de salsifis
Fromage blanc des Monts 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'Etape 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

Crêpe aux champignons
 Steak haché  au jus
 Chou-fleur persillé
 Camembert
 Banane

Alternatif : Steak végétal

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



VENREDI

Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, 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

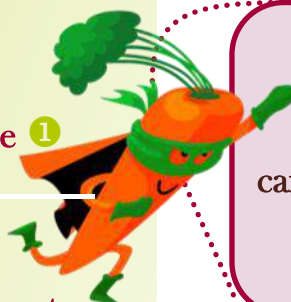
MENU ALTERNATIF

Salade de lentilles
Couscous de légumes
au Trio de céréales
Petit suisse

Prune de la vallée du Rhône ①

Des Fruiti
Dauphinois à
Chanas ①

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



De Vercors lait
à Villard de
Lans ③

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

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



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

MERCREDI

Céleri rémoulade

Sauté de veau

Gratin de Crozets

Brie

Cocktail de fruits

Alternatif : Gratin de Crozets végétal

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



De chez Randy

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



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

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

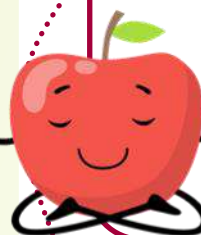


Allez découvrir le GAEC de la Motte, producteur de viandes à Burcin.

De Saint Jean
à Romans ②

MARDI

Salade de chou rouge
Rôti de porc
Purée de carottes & pommes de
Fromage blanc nature
Tarte aux pommes
Alternatif : Emincé végétal



LA SEMAINE
DU GOÛT

De la Laiterie
Collet dans la
Loire ③

MERCREDI

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 Côte
Saint André



JEUDI

VENDREDI

Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, 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 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
 Cœur 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 !



Haché de Bœuf
Régional ①

MERCREDI

Betteraves vinaigrette
 Spaghettis à la bolognaise ①
 Râpé
 Petit suisse nature
 Compote
Alternatif : Spaghettis aux lentilles corail

MENU D'ARTAS & DE ST GEORGES D'ESPERANCHE

Salade verte & tomates

Steak haché 

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



St Georges
d'Espéranche
autrefois fortifiée.



VENDREDI

Lexique : Nos viandes de porc, bœuf, 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.