

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](mailto: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](mailto:contact@guillaud-traiteur.com)

Retrouvez vos menus sur [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com) ou



JEUDI

## MENU DE RENTRÉE

Jus de Fruit "Bonne Rentrée" ①

Carottes râpées

Lasagnes à la Bolognaise

Compote BIO

Alternatif : Lasagnes de Légumes

P'tit Béchet à  
La Terrasse en  
Isère ①

Belle Rentrée  
scolaire, pleine de  
surprises...  
Travaillez bien !



VENDREDI

Tomates à la Mozzarella

Blanquette de colin à  
l'Armoricaine

Trio de Céréales BIO

Gâteau de Savoie Gourmand ②

Alternatif : Quenelles ③ sauce Armoricaine

De Saint Jean à  
Romans sur Isère  
③

② L'Etape Gourmande :  
Recette originaire  
de Savoie à base d'œuf,  
farine, féculé 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.



LUNDI

## MENU LA BALME LES GROTTES



Tomates cerises  
 Nuggets de poulet  
 Potatoes  
 Gâteau au chocolat gourmand

*Alternatif : Beignets de légumes*

Merci aux enfants pour leurs Menus !



MARDI

## MENU ALTERNATIF

Salade de pâtes  
 Omelette

Epinards **BIO** béchamel ①

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

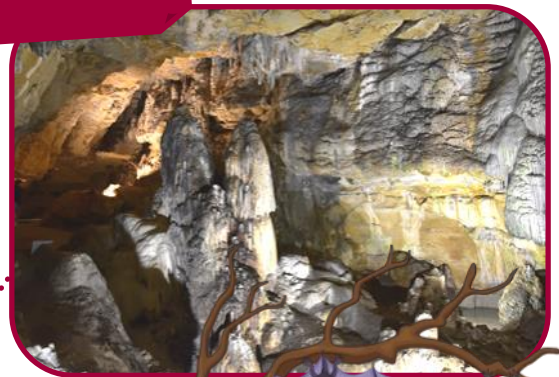
Salade Suisse **BIO**

Filet de poisson aux agrumes  
 Ratatouille

Gâteau aux pommes gourmand ②

*Alternatif : Pavé fromager*

De l'Etape Gourmande à La Côte Saint André ②



VENDREDI

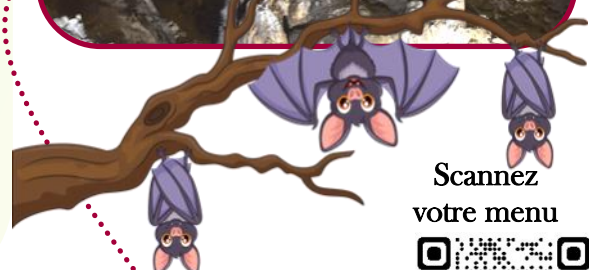
Pastèque

Bœuf aux olives

Gratin dauphinois

Yaourt nature **BIO**

*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 végétales.

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



LUNDI

Melon  
 Filet de merlu sauce Oseille  
 Riz Créole  
**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 BIO** en béchamel  
 Fromage blanc aux fruits  
*Alternatif : Pavé végétal*

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  
 Barre d'Ananas

De Saint Jean à Romans ③



JEUDI

**MENU BIO**  
**Taboulé BIO**  
**Sauté de bœuf Stroganoff** ② **BIO**  
**Haricots verts BIO**  
**Compote BIO**  
*Alternatif : Boulettes végétales*

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

Mangez **BIO & LOCAL** !

VENDREDI

Protégeons notre Planète par nos actes au quotidien.



**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

**Quenelles BIO 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 BIO ①** à la Carbonara  
 Gruyère râpé  
 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

Bœuf de chez Carrel sauce à la Provençale  
 Purée de pommes de terre BIO 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 BIO Grenobloise**  
 Sauté de dinde aux champignons  
 Gratin de salsifis  
 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'Étape Gourmande à La Côte Saint André.

**LUNDI**

Salade de Piémontaise  
Filet de poisson sauce crème  
**Epinards BIO en béchamel ①**  
Prune

*Alternatif : Pavé Fromager*

**MENU ALTERNATIF**

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

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  
**Crêpe au sucre gourmande**

*Alternatif : Omelette*

**MENU BIO**

**Betteraves BIO**  
**Sauté de bœuf BIO**  
**Cœur de blé BIO**  
**Yaourt BIO du Vercors ④**

*Alternatif : Sauce lentilles corail*

De chez Collet  
dans la Loire  
③



**JEUDI**

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



Du GAEC de La  
Grange à  
Léoncel ④

**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'Étape Gourmande à La Côte Saint André.



LUNDI

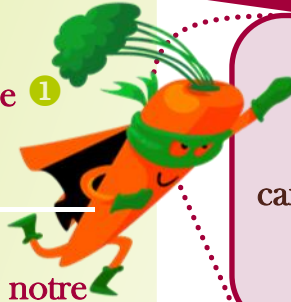
## MENU ALTERNATIF

Couscous de légumes  
au Trio de céréales

Petit suisse

Prune de la vallée du Rhône <sup>1</sup>

Des Fruitières  
Dauphinoises à  
Chanas <sup>1</sup>



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

Haut de cuisse poulet rôti de notre

Carottes <sup>2</sup> persillées

Brique du Vercors **BIO** <sup>3</sup>

Cake au chocolat gourmand

*Alternatif : Crêpe au Fromage*

De Vercors lait  
à Villard de  
Lans <sup>3</sup>

MARDI

MERCREDI



<sup>4</sup> 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 <sup>5</sup>

JEUDI

Salade Napoli

Filet de poisson à la Provençale

Flan de courgettes **BIO** <sup>4</sup>

Poire **BIO** de la Drôme <sup>5</sup>

*Alternatif : Pavé végétal*

<sup>6</sup>



## MENU LYONNAIS

Salade verte & grattons

Saucisson Lyonnais Brioché <sup>6</sup>

Pomme vapeur **BIO** d'Ardèche

Fromage blanc d'Auvergne

*Alternatif : Salade verte & Saucisse végétale*

De chez Randy

<sup>6</sup>



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

LUN-



Filet de colin à l'oseille  
Brocolis sautés  
**Saint Marcellin BIO**   
Pomme de chez Fraise <sup>1</sup>  
*Alternatif : Crêpe aux champignons*

<sup>1</sup> A Bougé  
Chamballud



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

MARDI

MENU ALTERNATIF  
Velouté de potimarron  
Cappelletis  
Ricotta épinards <sup>2</sup> & râpé  
Yaourt nature <sup>3</sup>

De Saint Jean  
à Romans <sup>2</sup>



MERCREDI

Salade verte **BIO**  
Bœuf Bourguignon  
Gratin de Courge  
Banane

De la Laiterie  
Collet dans la  
Loire <sup>3</sup>

JEUDI



MENU DE BURCIN  
Nuggets de poulet  
Petits pois et **carottes BIO**  
Tomme du Châtelard



De la Côte  
Saint André <sup>4</sup>



VENDREDI

Gâteau aux pépites de chocolat <sup>4</sup>  
*Alternatif : Beignets au Fromage*



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.





**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 BIO** forestier

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 BIO**

Prune

*Alternatif : Omelette*

**MERCREDI**



**Viens créer ton Burger !**



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

**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.