GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 2 au 8 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Saveurs de Famille à Gillonnay (38)
«Lait, yaourt, crème dessert»



Lundi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Roulé au fromage **de Rives** (38)
Haricots verts BIO ail & persil
(*)Orange

Sébastien Patel
«Carottes BIO»



Mardi

Menu d' Epinouze et Saint Jean d'Avelanne

(*)**Carottes râpées BIO** **de Parnans** (26)
Lasagnes
à la bolognaise **viande française**
Crème anglaise
& Oeufs à la neige
Alternatif : Lasagnes de légumes

Bernard Marchand à Sillans (38)
«Saucisses, viandes»



Jeudi

Macédoine de légumes
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc,moutarde, persil.
Sauté de dinde **française** à la Provençale
Gratin dauphinois
Pommes de terre BIO (38) **et lait de GIllonnay** (38)
(*)**Poire HVE** **de la Valloire** (26)
Alternatif : Pavé maraîcher

Famille Charpentier
à Thodure (38)
«Pommes de terre BIO»



Ferme la Belle Etoile à Theys (38)
«Yaourts»



Vendredi

Poisson label MSC meunière
Chou-fleur BIO persillé
(*)Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Omelette

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 9 au 15 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Paul Arnaud à Bougé-Chambalud (38)
«Purée de pommes, raisin, fraises, pommes»



Lundi

Menu Réunionnais

Rougail saucisse **française**
Riz BIO
(*)Tomme de Yenne **de la Dent du Chat** (73)
(*)Purée de **pomme HVE de la ferme des Cerises** (38)
Alternatif : Rougail aux haricots

Mounier Alain à Charmes-sur-Rhône (07)
«Aubergines et huile d'olive»



Mardi

Salade de pépinettes
Pépinettes, tomate, maïs, échalotte, persil, vinaigrette, mayonnaise
Cordon bleu
Ratatouille **aux aubergines de Charmes-sur-Rhône** (07)
(*)**Pomme BIO de chez la Coccinelle** (38)
Alternatif : Crêpe au fromage



Férié - Devoir de Mémoire
«Armistice de la guerre 1914-1918»

Jeudi

Thibaut Faure à Etoile-sur-Rhône (26)
«Chou-fleur»



Filet de **poisson MSC** au citron
Epinards BIO en béchamel
(*)Carré de l'Est
Cake aux pépites de chocolat **gourmand** (38)
Alternatif : Oeuf dur

Saint Jean à Romans-sur-Isère (26)
«Pâtes, ravioles IGP, raviolis»



Vendredi

Menu Alternatif

(*)Betteraves
Raviolis BIO aux légumes du Soleil
de chez Saint Jean (26) sauce crème
(*)Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
(*)Ananas
Pain au maïs **de l'Etape Gourmande** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 16 au 21 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

La Ferme des Cerises (38)
«Purée de pommes sans sucre»



Lundi
Menu Alternatif

Couscous de légumes
Semoule BIO
Tomme du Châtelard (38)
(*)Purée de **pommes HVE de l'Isère** (38)

Savajols à Saint Rambert d'Albon (26)
«Kiwi, pêches, nectarines»



Mardi

Valentin Traiteur
à Rives (38)
«Tartes, quiches, pizzas»

Salade Napoli
Fusilli 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette, persil
Poisson MSC aux céréales
Carottes BIO de Parnans (26) à la crème d'ail
(*)**Kiwi HVE de chez Savajols** (26)
Alternatif : Omelette



L'Etape Gourmande
à La Côte-Saint-André (38)
«Gâteau de Savoie»



Jeudi
Menu Local

(*)Salade verte
Palette de porc **de chez Carrel** (38) en sauce
Lentilles **de Thodure** (38)
Gâteau de Savoie **Gourmand** (38)
Alternatif : Pavé végétal

Restaurant scolaire de Four (38)



Vendredi
Menu de Four

(*)**Carottes BIO de Sébastien Patel** (26) râpées
Sauté de **bœuf label rouge de chez Carrel** (38) sauce Provençale
Riz aux 3 couleurs
Yaourt à la fraise **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Riz aux trois couleurs sauce lentilles corail

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 23 au 29 novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Lundi

Laiterie Gérentes à Araules (43)
«Fromages au lait de Montagne»



Salade Vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Saucisse **de chez Carrel** (38)
Potimarron BIO d'Agnin (38) en béchamel
(*)Clémentine
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

Mardi

Denis Chardon à Saint Prim (38)
«Carottes, courgettes HVE»



(*)**Carottes HVE de Saint Prim** (38) râpées
Blanquette de **colin MSC** aux petits légumes
Semoule BIO
Crème dessert au chocolat **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Blanquette de légumes

Ferme des 3 Hameaux au Mollier (38)
«Yaourts»



Jeudi

Menu Thanksgiving de Moissieu-sur-Dolon

Cantine de Moissieu-sur-Dolon (38)



Salade de chou-fleur **de la Drôme** (26)
Sauté de poulet **de Royal bernard** (38) aux épices
Ecrasé de **pommes de terre BIO** (38) et patates douces
Yaourt à la banane **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Lentilles aux petits légumes

Papilles d'Ardèche à Tournon-sur-Rhône (07)
«Fromages»



Vendredi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté **de Rives** (38)
Courgettes BIO d'Agnin (38) à la crème d'ail
Fromage Intrépide **de chez Papilles d'Ardèche** (07)
Cake aux pépites de chocolat **Gourmand** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Lundi

Convivial à Creuzier-le-vieux (03)
«Viande de boeuf»



Betteraves BIO
Steak de boeuf **de chez Convivial** (03)
sauce barbecue & Potatoes
Yaourt à la Châtaigne **de chez Collet** (42)
Alternatif : Pavé végétal

Mardi

Gérentes à Araules (43)
«Fromages»



Salade **pommes de terre HVE** (38) ciboulette
Pommes de terre, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette
Petit colin MSC sauce au citron
Epinards BIO au lait de Gillonnay (38)
(*)**Kiwi HVE de chez Savajols** (26)
Alternatif : Oeufs durs

Pierre Martinet à St-Quentin-Fallavier (38)
«Coleslaw»



Jeudi

L'Etape Gourmande à la-Côte-Saint-André (38)
«Pain, pâtisseries»



Filet de poulet **français** sauce chasseur
Haricots verts BIO
Yaourt à la pêche **de Gillonnay** (38)
Cake au pain d'épices **gourmand** (38)
Alternatif : Aiguillettes de blé

Royal Bernard à Grâne (26)
«Poulet»



Vendredi

Menu Alternatif local

(*)Salade verte **de Gières** (38)
Raviolis aux champignons & ail des ours BIO
de Saint Jean (26) à la crème
Saint-Marcellin IGP (73)
(*)**Poire HVE de la Valloire** (26)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 7 au 13 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Lundi

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois
Croziflette au **potimarron BIO** d'Agnin (38)
et aux **Crozets HVE** de l'Atelier de Niermont (01)
(*)**Pomme HVE** de la Coccinelle (38)

Atelier de Niermont (01)
«Pâtes»



Mardi

Menu Fête des lumière de Chimilin

(*)Salade Verte
Jambon **français**
Pommes de terre vapeur BIO (38)
napées de fromage à Raclette
Cake à la praline **gourmand** (38)
Alternatif : Pavé végétal

Ecole de Chimilin (38)



Charles et Alice à Allex (26)
«Compotes sans sucre ajouté»



Jeudi

(*)Salade d'endives **de la Ferme de la montagne** (38)
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) aux herbes
Purée **chou-fleur BIO** et **pommes de terre HVE** (38)
Crème dessert chocolat **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Boulettes de blé

Ferme de la Montagne à Saint-Hilaire-la-Côte (38)
«Endives»



L'Etape Gourmande à la-Côte-saint-André (38)
«Pain aux graines»



Vendredi

Menu Alternatif

Oeufs brouillés
Petits pois BIO au jus
(*)Yaourt nature **de Gillonnay** (38)
(*)Clémentine
Pain aux graines **de l'Etape Gourmande** (38)

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 14 au 20 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Vercors lait à Villard-de-lans (38)
«Bleu du Vercors, Saint marcellin BIO»



Lundi

Filet de **colin MSC** à l'oseille
Pâtes BIO de Peaugres (07)
(*)**Bleu de Sassenage AOP** (38)
(*)**Kiwi HVE de la Drôme** (26)
Alternatif : Pavé végétal

Saveurs de Famille à Gillonnay (38)
«Lait, yaourts, crème dessert»



Mardi

Menu Alternatif
(*)**Carottes HVE de Saint Prim** (38) râpées
Chili sin carne
Riz BIO
(*)Yaourt nature **de Gillonnay** (38)

Pierre Sylvant à Agnin (38)
«Courgettes, courge et polimarron BIO»



Jeudi

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** (38) au jus
Brocolis en béchamel
(*)**Compote BIO d'Allex** (26)
Alternatif : Boulettes de sarrasin

Taboulé réalisé par notre chef Alexis.



Macarons de noël



Vendredi

Menu de Noël
(*)Salade Verte
Sauté de poulet **royal bernard** (26)
à la porée blanche - **poireaux** (38)
Pommes de terre de noël
Macarons
(*)Clémentines & chocolat de noël
Alternatif : Lentilles à la porée blanche

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

MERCREDIS de novembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Ferme la Belle Etoile à Theys (38) «Yaourts»



4 novembre

(*)**Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou** (38)
Saucisse **du Nord Isère** (38)
Polenta crémeuse
(*)**Compote de pommes BIO d'Allex** (26)
Alternatif : Aiguillettes de blé

11 novembre

Férié - Devoir de Mémoire
«Armistice de la guerre 1914-1918»



Valentin Traiteur à Rives (38) «Tartes, quiches, pizzas»



18 novembre

Tarte au fromage **de Rives** (38)
Haut de cuisse de poulet **Royal Bernard** (26) chasseur
Brocolis BIO en béchamel **au lait de Gillonnay** (38)
Crème dessert à la vanille **de Gillonnay** (38)
Alternatif : Boulettes de blé

Bernard Marchand à Sillans (38) «Saucisses, viandes»



25 novembre

Escalope viennoise **française**
Petits pois au jus
Yaourt à la vanille **des 3 hameaux** (38)
(*)**Pomme BIO de la Coccinelle** (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).
Ces menus sont validés par notre service diététique 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.

GUILLAUD Traiteur

MERCREDIS de décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

2 décembre

L'Etape Gourmande à la-Côte-saint-André (38) «Pain aux graines»



Palette de porc **de chez Carrel** (38) à la diable
Riz BIO
(*)Brique du Velay **de chez Gérentes** (43)
(*)Orange
Alternatif : Riz sauce aux légumes

9 décembre

Pierre Sylvant à Agnin (38) «Courgettes, courge et potimarron BIO»



Salade de Risoni
Pépinettes, tomate, thon, échalote, persil, vinaigrette, mayonnaise
Filet de **poisson MSC** meunière
Courgettes HVE au fromage **de papilles d'Ardèche** (07)
Yaourt au citron **des 3 hameaux** (38)
Alternatif : Salade risoni sans thon, Pavé au fromage



16 décembre

Menu de Noël

Sauté de dinde **française** sauce suprême
Purée de **courge BIO** (38)
Buchette
(*)Clémentine & chocolats
Alternatif : Quenelles sauce tomate

Bonnes Vacances !

Légende : **HVE** = issu d'une exploitation **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale - (*)Lait et fruits à l'école - Aide UE à destination des écoles.
MSC = **M**arine **S**tewardship **C**ouncil (le poisson est issu de la pêche sauvage respectant les critères strictes de pêche durable).

Ces menus sont validés par notre service diététique 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.