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

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)

Mercredi

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



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

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)

Vendredi

Menu Alternatif

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



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 Haute Valeur Environnementale -
MSC = Marine Stewardship Council (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.