GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

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



Lundi

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

Gérentes à Araules (43)
«Fromages»



Mardi

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)

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



Mercredi

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

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



Jeudi

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

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 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.