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)

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 potimarron BIO»



Mercredi

Menu de Noël

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

Taboulé réalisé par notre chef Alexis.



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)

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

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.