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

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)

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



Mercredi

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)

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)

Restaurant scolaire de Four (38)



Village de Four

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)