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)



Ecole de Chimilin (38)



Mercredi

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)

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)

Ferme de la Montagne à Saint-Hilaire-la-Côte
«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 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.