

# Menus thème 100 % du 8 au 14 juillet 2024

## Menu ALTERNATIF

Lundi

Melon  
Tagliatelles de **Saint Jean**  
sauce aux **lentilles corail BIO**  
**Cake BIO** à la Vanille de l'Etape Gourmande

Mardi

Taboulé  
Filet de **merlu MSC** au curry  
Ratatouille  
**Yaourt label HVE de Theys**  
*Alternatif : Falafels de Sassenage*

Mercredi

**Menu 0 GASPI**  
Chipolatas de **chez Carrel**  
**Crozets BIO** à l'ail et à l'huile d'olive  
Carré de l'Est  
**Compote HVE de la ferme des cerises**  
*Alternatif : Pané à la tomate & mozzarella*

Jeudi

Salade de perles légumières  
Sauté de poulet français  
**Courgettes BIO** au fromage d'Ardèche  
**Pêche HVE de la Vallée du Rhône**  
*Alternatif : Tortilla*

Vendredi

**Tomates cerises HVE de la Coccinelle**  
Daube de bœuf de **chez Carrel** à la Provençale  
**Riz BIO**  
Crème dessert  
*Alternatif : Quenelles à la sauce Provençale*



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



Mercredi  
c'est  
**0 GASPI**

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
Fraises, pêches,  
pommes, céréales.

Paul Arnaud - La Ferme des Cerises,  
à Bougé-Chambalud en Isère.



# Menus thème 100 % du 15 au 21 juillet 2024

## Menu 100 % **FEU D'ARTIFICE** ✨

Lundi

Bouquet de Pastèque  
Sauté de veau de chez Carrel au jus  
Beans détonants à la tomate  
**Yaourt nature BIO du Léoncel**  
Explosion de Pop corn  
Alternatif : Aiguillettes blé carottes

Mardi

Salade de pommes de terre & ciboulette  
Dés de poisson MSC pané aux céréales  
**Haricots verts BIO** persillés  
**Nectarine HVE de la Vallée du Rhône**  
Alternatif : Nugget's de blé

Mercredi

Tomate farcie viande française  
Riz  
**Saint Marcellin BIO**  
Mousse au chocolat  
Alternatif : Tomate farcie végétale

Jeudi

## REPAS FROID

**Carottes râpées BIO** de la Drôme  
Pâté en croûte français  
Salade de pâtes Napolitain  
Compote de poires  
Alternatif : Oeufs durs

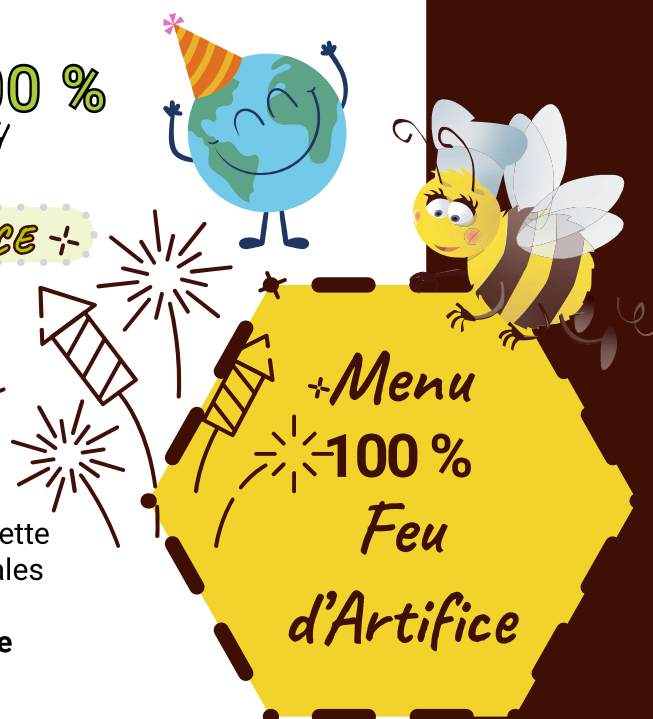
Vendredi

## Menu ALTERNATIF

Salade Marocaine  
**Quenelles BIO d'Ecochard** à la sauce tomate & olives  
Flan de courgettes label HVE de Saint Prim  
**Pêche label HVE de l'Isère**  
Pain au maïs de l'Étape Gourmande



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX

Fabricant de pain,  
pâtisseries salées et  
sucrées.



L'Étape Gourmande,  
à La Côte-Saint-André en Isère.

# Menus thème 100 % du 22 au 28 juillet 2024



Lundi

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
**Steak haché BIO** régional & Pommes noisettes  
Fromage blanc de chez **Gérentes**  
& miel de la ruche des miellines à Thodure  
*Alternatif : Galettes de légumes*

Mardi

**Taboulé BIO**  
Sauté de poulet français au citron et au thym  
Chou-fleur en béchamel  
Melon  
*Alternatif : Mini-quenelles sauce aurore*

Mercredi

Salade de petits pois & lentilles  
Filet de **poisson MSC** meunière  
Ratatouille du Chef  
**Yaourt nature BIO**  
*Alternatif : Pané au gouda*

Jeudi

**Menu 0 GASPI**  
Rougail saucisse français  
**Riz BIO**  
Buchette  
**Compote de pommes HVE de chez Paul Arnaud (38)**  
*Alternatif : Rougail végétal*

Vendredi

**Menu froid ALTERNATIF**  
**Pizza au fromage BIO de Rives**  
Salade de pépinettes aux petits légumes  
Carottes à croquer & sa sauce au  
fromage blanc & ciboulette  
Gâteau au chocolat de l'**Étape Gourmande**



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



**Nouveauté  
avec le MIEL  
de Thodure**

**ZOOM  
sur nos  
partenaires  
LOCAUX**

*Productrice de  
miel d'acacia,  
châtaignier,  
lavande et de gelée  
royale.*



**Pauline Girier - Les Miellines,  
à Thodure en Isère.**

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

# Menus thème 100 % du 29 juillet au 4 août 2024



## Spécial sport **BIKE & SKATE**



Lundi

Le rôti de porc de chez Carrel au jus slide  
sur la Purée de pommes de terre HVE pif paf  
Faisselle à table de chez Collet  
Le pop de la Compote BIO  
Alternatif : Aiguillettes blé & carottes



## Menu autres sports **ALTERNATIF**



Mardi

Demi Tomates cerises HVE (38) à la cuillère  
Flip flap de lentilles  
et panaché de légumes de saison  
Mousse au chocolat



Mercredi

## Spécial sport **NAUTIQUE**



Nage de blanquette de poisson label MSC  
Riz  
Voile de fromage blanc BIO  
Pêche HVE de la Vallée du Rhône  
Alternatif : Nage de blanquette de légumes

Jeudi

## Spécial sport de **BALLES**



Envoyer une Pizza aux légumes du soleil de Rives  
Balles de boulettes de bœuf de chez Carrel  
& drive de gratin de courgettes BIO de la Drôme  
Golden set de Pomme label HVE  
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



Vendredi

## Spécial sport de **COMBATS**



Emincé de poulet chassé français au jus  
et son carquois de Haricots verts BIO  
Fromage zone de tir du Vercors  
Lunette Sablé à la fraise de la biscuiterie Louvat  
Alternatif : Crêpe au fromage



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



Semaine  
multi SPORTS  
sans fusen  
gachi

As-tu  
trouvé  
à quel  
sport  
appartient  
les  
termes en  
orange ?

Encourageons nos sportifs  
du 26 juillet au 11 août  
et du 28 août au 8 septembre.



# Menus thème 100 % du 5 au 11 août 2024



Menu  
100 %  
LOCAL

Lundi

## Menu **ALTERNATIF**

Chili sin carné  
Riz  
**Carré du Trièves BIO** de la laiterie du Mont Aiguille  
Melon

Mardi

Taboulé  
Filet de **colin label MSC** à la sauce crème  
Ratatouille **du Chef**  
Yaourt à la myrtille **de chez Collet**  
*Alternatif : Lentilles sauce à la crème*

Mercredi

**Betteraves BIO**  
Sauté de porc de chez Carrel aux noix  
Nouilles chinoises aux légumes  
Oeuf à la neige  
& Crème anglaise  
*Alternatif : Boulettes de blé thai*

Jeudi

Salade Napoli  
Cordon bleu  
**Epinards BIO** en béchamel  
**Pêche label HVE de la Vallée du Rhône**  
*Alternatif : Pané au gouda*

Vendredi

## Menu 100% **LOCAL**

**Salade verte HVE de Jarcieu**  
Tagliatelles **de chez Saint Jean**  
à la sauce **bolognaise française BIO**  
Crème au chocolat **de la laiterie du Mont Aiguille**  
*Alternatif : Tagliatelles à la sauce aux petits pois & légumes*

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Producteur de  
fromages, lait,  
yaourt, crèmes  
desserts...



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.

Laiterie du Mont Aiguille,  
à Clelles en Isère.

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 12 au 18 août 2024



Mangez des  
**NECTARINES**  
c'est la  
saison !

Lundi

Radis & beurre  
Daube **régionale** à la Provençale  
**Tortis BIO**  
Fromage blanc à la vanille  
*Alternatif : Tortis à la sauce lentilles corail*

## Menu **ALTERNATIF**

Mardi

Salade de petits pois & lentilles  
**Quenelles BIO** à la sauce tomate & olives  
Flan de **courgettes label HVE de Saint Prim**  
Raisin

Mercredi

Salade de **crozets BIO**  
Jambon braisé français au jus  
Brocolis à la béchamel  
**Nectarine label HVE de la Vallée du Rhône**  
*Alternatif : Feuilleté au fromage*



Je peux être blanche, jaune ou à chair sanguine.  
Je suis **fragile** et doit être consommée rapidement.  
Riche en eau et **peu calorique** je fais partie des meilleurs fruits à consommer en été.  
Mes cousins et cousines sont le **Brugnon et la Pêche**.  
*Idées recette : en tarte, tiramisu ou grillée avec du miel au barbecue et des noisettes. J'accompagne aussi le poulet et le canard.*

## Menu 100% **PLAISIR**

Vendredi

**Tomates cerises label HVE de l'Isère**  
Haut de cuisse de poulet français aux herbes  
Pommes noisettes  
**Yaourt BIO**  
*Alternatif : Pavé maraîcher*



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.

ZOOM  
sur nos  
partenaires  
**LOCAUX**

Regroupement de  
producteurs  
Fraises, Pêches,  
Pommes, Poires...

Les Fruitières Dauphinoises,  
à Chanas en Isère.



En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 19 au 25 août 2024

## Menu **ALTERNATIF**

**Lundi**

Pavé fromager  
Petits pois  
Bleu doux de chez Gérentes  
**Compote BIO**

**Mardi**

**Betteraves BIO**  
Filet de **colin label MSC** aux crustacés  
Chou-fleur persillé  
Beignet au chocolat  
*Alternatif : Tortilla*

**Mercredi**

**Salade verte label HVE**  
Tagliatelles de **Saint Jean**  
à la sauce carbonara **viande française**  
Liégeois à la vanille  
*Alternatif : Tagliatelles sauce aux lentilles corail*

**Jeudi**

Salade de pépinettes  
Sauté de poulet **français** aux herbes  
Ratatouille **du Chef**  
Fromage blanc aux fruits  
*Alternatif : Tarte au fromage*

**Vendredi**

Salade de **pommes de terre HVE de Gillonnay** mimosa  
Bœuf de chez **Carrel** braisé  
**Carottes BIO de Parnans** au jus  
Salade de fruits  
*Alternatif : Falafels de Sassenage*

## Menu 100% **LOCAL**



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



Menu  
100 %  
**LOCAL**

**ZOOM**  
sur nos  
salades du  
**Chef !**

*Un large choix de  
recettes toujours  
plus locales !*

*Salades légumes, féculents,  
crudités ou cuités.*

En savoir plus... [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)



# Menus thème 100 % du 26 août au 1er septembre 2024

Lundi

Taboulé  
Filet de poisson label MSC meunière  
**Haricots verts BIO**  
Poire label HVE de Moras en Valloire (26)  
*Alternatif : Pané à la tomate & mozzarella*

Mardi

Menu **ALTERNATIF**  
Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine  
**Raviolis BIO** aux tomates confites de Saint Jean  
sauce à la crème  
**Compote label HVE** de la Vallée du Rhône  
*Pain aux herbes de l'Étape Gourmande*

Mercredi

Rôti de porc de chez Carrel à l'échalote  
Petits pois au jus  
**Camembert BIO**  
Fruit  
*Alternatif : Galettes de légumes*

Jeudi

Salade de pommes de terre & ciboulette  
Sauté de poulet français au thym  
**Courgettes BIO de la Drôme** au fromage d'Ardèche  
Yaourt nature de chez Collet  
*Alternatif : Mini-quenelles à la sauce tomate*

Vendredi

Menu 100% **RENTRÉE**  
Pastèque  
Steak haché au jus de notre région  
Purée de **pommes de terre BIO**  
Oeuf à la neige &  
Crème anglaise  
*Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes*



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne 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.



Menu  
plaisir 100 %  
**RENTRÉE**

Nous vous  
souhaitons  
une belle  
année  
scolaire !

Bon appétit à tous nos amis  
pour plus de plaisir et de diététique.

