GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 1er au 7 septembre 2025

LUNDI
Menu Fines Herbes Alternatif

Salade de lentilles & Ciboulette
Raviolis BIO à l'ail et au Basilic **de chez Saint Jean** (26)
à la crème
Fromage à tartiner au lait de vache d'Ardèche, à l'ail violet et à la ciboulette de la Drôme de chez **Papilles d'Ardèche** (07)
Poire label HVE de la Valloire (26)

MARDI

Salade de **pommes de terre HVE** (38) et ciboulette
Palette de porc (38) à la tomate et au Basilic
Ratatouille
Petit suisse
Alternatif : Falafels BIO de Sassenage

MERCREDI

Melon
Sauté de volaille **française** au jus
Coquillettes BIO
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** (42)
Alternatif : Tomate farcie végétale

Le **Basilic** un **régal** avec les **pâtes** & les **tomates.**

JEUDI

Salade de **riz BIO**
Boulettes de boeuf **du Nord Isère** (38)
Carottes HVE de Saint Prim (38) braisées
Fraises label HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

VENDREDI

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Blanquette de **Colin label MSC** à l'armoricaine
Semoule BIO
Gâteau au Yaourt **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Blanquette de légumes aux petits pois

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 8 au 14 septembre 2025

LUNDI
Menu Plaisir

Tomates cerises label HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Filet de poulet français cuisiné en nugget's
Potatoes label HVE de la plaine de la Bièvre (38)
Sauce au fromage blanc
Purée de pommes label HVE de la Ferme des cerises (38)
Alternatif : Nugget's de blé

A déguster avec les nugget's et les potatoes

MARDI
Menu Alternatif

Salade Vénitienne du Chef
coquillettes, tomates, maïs, petit pois, persil
Omelette
Epinards BIO en béchamel
Pomme label HVE de la Coccinelle (38)

MERCREDI

Saucisse **de chez Carrel** (38)
Lentilles BIO de Thodure (38)
Tomme **de nos Montagnes** (43)
Prune label HVE des Fruitiers Dauphinois (38)
Alternatif : Pavé végétal

La **Persillade** c'est du **persil** et de l'**ail** hachés.

JEUDI

Carottes BIO de Sébastien Patel (26) râpées
Filet de **Poisson label MSC**
Penne BIO
Fromage blanc **de chez Gérentes** (43)
Alternatif : Penne sauce lentilles corail

VENDREDI
Menu persillade

Salade Verte HVE des Jardins de Champagne (38)
Sauté de boeuf **de chez Carrel** (38) à la Provençale
Haricots verts BIO en persillade
Gâteau aux pommes **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Crêpe au fromage

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 15 au 21 septembre 2025

Spécial Semaine du Développement Durable - zéro déchets

LUNDI

Menu aux bienfaits des Épices

Tomates cerises label HVE de la Coccinelle (38)
Rougail saucisse française
Riz BIO
Yaourt nature **de chez Collet** (42)
Alternatif : Rougail aux haricots

MARDI

Menu Estragon du petit Dragon

Salade de **Crozets BIO de Savoie** (73)
Sauté de porc **de chez Carrel** (38) à l'Estragon
Chou-fleur **de St-Sorlin-en-Valloire** (26) en béchamel
Raisin label HVE de chez Paul Arnaud (38)
Alternatif : Quenelles à la sauce tomate

MERCREDI

Menu Bouquet Garni aux Herbes Aromatiques

Coleslaw
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Saint Marcellin BIO (38)
Mousse au chocolat
Alternatif : Lasagnes de légumes

L'**oseille** accompagne à **merveille** le **poisson.**

JEUDI

Menu Basilic Alternatif qui apaise le corps et l'esprit

Salade Verte HVE de Jarcieu (38)
Cappellettis au fromage
sauce au Basilic
Cake BIO de l'Etape Gourmande (38)

VENDREDI

Menu Quand le plat Persil rencontre l'acidité de l'Oseille...

Taboulé du Chef
semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Filet de **Colin label MSC** à l'Oseille
Gratin de **Potimarron BIO d'Agnin** (38)
Poire label HVE de Moras-en-Valloire (26)
Alternatif : Pavé végétal

AGIR AU QUOTIDIEN
www.esdw.eu
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 30 SEPT.-6 OCTOBRE

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 22 au 28 septembre 2025

LUNDI
Menu Jardin Alpin Alternatif

Salade Verte HVE de Jarcieu (38)
Gnocchis
sauce au Bleu & Noix
Oeufs à la neige
& crème anglaise

MARDI
Menu du Midi aux Herbes de Provence

Salade de **Pâtes BIO**
Saucisse au **Comté AOP de chez Carrel** (38)
Ratatouille aux Herbes de Provence
Fruit de saison
Alternatif : Tarte au fromage

MERCREDI
Menu ami du médecin entre Herbes & Épices

Salade de pommes de terre & Ciboulette
Sauté de poulet français à la Provençale
Haricots verts BIO en Persillade
Yaourt au citron **des 3 Hameaux** (38)
Alternatif : Omelette

Herbes de Provence ... thym, sarriette, romarin et basilic.

JEUDI
Menu mettre du linge sur les Salsifis d'Antan

Pizza au fromage **de Rives** (38)
Filet de **poisson MSC** meunière
Salsifis à la crème
Fromage blanc **de l'Auvergne** (43)
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise

VENDREDI
Menu qui fleure bon le Thym

Sauté de volaille française forestier au Thym
Beignets de légumes
Carré du Trièves BIO label Ishere (38)
Cake à la myrtille **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Curry de Pois chiches

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 29 septembre au 5 octobre 2025

LUNDI

Menu course à l'Echalote zéro déchets

Salade Verte HVE de Jarcieu (38)
Blanquette de **poisson label MSC**
Riz BIO
Fromage blanc nature BIO
Alternatif : Blanquette de légumes

MARDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & petits pois à l'Échalote
Tortilla **de Rives** (38)
Épinards BIO en béchamel
Poires label HVE de chez Romain Vallet (26)

MERCREDI

Journée du Végétarisme

Tagliatelles BIO de Saint Jean (26)
sauce Chili sin Carne
Meule **de Savoie** (73)
Compote de pommes
Pain aux Herbes **Gourmand** (38)

Échalote
plante **bulbeuse** qui s'accomode aussi bien **crue** que **cuite.**

JEUDI

Menu «Plus fortes ensemble !» pour Octobre Rose

Betteraves
Palette de porc **de chez Carrel** (38)
Purée rose **pommes de terre HVE de la Bièvre** (38)
Cake à la praline rose **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Pavé maraîcher

VENDREDI

Taboulé
semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Haut de cuisse de poulet français
Courgettes BIO d'Agnin (38) au fromage **de l'Ardèche**
Pomme BIO de la Vallée du Rhône
Alternatif : Boulettes au Sarrasin et lentilles

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques
MENUS du 6 au 12 octobre 2025

LUNDI
Menu Rond

Boulettes de porc tomate barbecue **de chez Carrel** (38)
Petits pois BIO au jus
Carré de l'Est
Purée de pommes HVE de Bougé-Chambalud (38)
Alternatif : Aiguillettes de blé & carottes

MARDI

Salade de **pommes de terre HVE** (38) & Ciboulette
Filet de **poisson label MSC** meunière
Gratin de **potimarron BIO de Pierre Sylvant** (38)
Prune HVE des Fruitiers Dauphinois (38)
Alternatif : Oeufs brouillés

MERCREDI
Menu Petit Ours Alternatif

Betteraves
Raviolis BIO de **Saint Jean** (26)
à l'Ail des Ours en sauce blanche
Yaourt nature

Coriandre
on consomme ses **graines**, ses **tiges** et ses **feuilles**.

JEUDI
Menu saveurs d'Orient Alternatif

Couscous **semoule BIO** de légumes à la Coriandre
Merguez végétale française sans soja
Brique de chèvre **de l'Auvergne** (43)
Cake aux pépites de chocolat & à la Menthe (38)

VENDREDI

Carottes BIO de Parnans (26) râpées
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Yaourt nature BIO de Léoncel (26)
Alternatif : Lasagnes de légumes

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.

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 13 au 19 octobre 2025

Semaine du Goût - Saveurs Médiévales et Modernité

Oyez
Oyez braves gens !
Venez **festoyer** au restaurant **Guillaud Traiteur** pour un **voyage historique** dans le temps où vous **ripaillerez**. «Recettes **médiévales uniques** en **Europe**».

LUNDI

Cuisine Gourmande de Maître-Queux

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Steak haché **de chez Carrel** (38)
Pommes de terre HVE (38) cuisinées façon Potatoes & sauce fromagère
Pommes BIO (38)
Pain Burger
Alternatif : Burger végétal

MARDI

Menu de Bélibaste Alternatif

Tarte à la courge Butternut **de Rives** (38)
Oeufs brouillés Arbolettys
Épinards **BIO** en béchamel
Ung emplumeus de pomes Purée de pommes HVE (38)

MERCREDI

Banquet Médiéval

Apium graveolens Céleri en rémoulade
Colin label MSC à la sauce d'Aulx ail et persil
Petits pois BIO & carottes d'antan
à consommer écrasés à la médiévale
Fromage blanc **de l'Auvergne** (43)
au Coulis de fruits façon blanc manger sans amandes.
Alternatif : Feuilleté au fromage

JEUDI

Ripaille en Isère & fête du Pain de Chailly

Cochonaille Jambon braisé (38) à la vigneronne
Purée de racines Pommes de terre HVE (38) et navets
Caseus Carré du Trièves BIO label Ishere (38)
Caillou rosat Poires label HVE de la Valloire (28)
Méteil Pain aux graines de l'Etape Gourmande (38)
Alternatif : Pané tomate mozza

VENDREDI

Le Boute dehors

Carottes BIO de Parnans (26) râpées au 1er service
Emincé de volaille **française** à la Porée blanche au 2ème service
blancs de poireaux, oignons, beurre, lait
Trio de céréales BIO
Gâteau à la castagne **de l'Etape Gourmande** (38) en desserte
Alternatif : Trio de céréales sauce petits pois & légumes

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.