GUILLAUD Traiteur

SEMAINE du 31 août au 6 septembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Saveurs de Famille à Gillonnay (38)
«Lait, yaourt, crème dessert»



Lundi
Menu Alternatif

Feuilleté au fromage
Oeufs brouillés
Epinards en béchamel
au lait de Gillonnay (38)
Petit suisse
Pêche au sirop

Romain Vallet de Moras-en-Valloire (26)
«Poires HVE»



Mardi
Menu Local et Alternatif

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou (38)
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean (26)
sauce à la crème
Bleu de Sassenage AOP de Vercors Lait (38)
Poire HVE de Moras-en-Valloire (26)



Thomas Bouget Lavigne à Gillonnay (38)
«Pommes de terre HVE»

Gaec de Lagrange à Léoncel (26)
«Yaourts BIO»



Jeudi

Salade verte de **Gières** (38)
Boulettes de bœuf **de Carrel** (26) aux petits légumes
Riz
Yaourt BIO du Vercors (26)
Fraises HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes

Famille Charpentier à Thodure (38)
«Pommes de terre BIO, lentilles»



Vendredi

Concombre
Filet de **colin label MSC** sauce au citron
Carottes (26) **et pommes de terre BIO** (38)
sautées
Tomme givrée **de chez Gérentes** (43)
Cake à la banane **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Pavé végétal

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

SEMAINE du 7 au 13 septembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»



Lundi

Menu de St Vérand & de St Georges d'Espéranche

Gaspacho du Chef !
Coquillettes BIO de Peaugres (07) à la carbonara
viande française
Yaourt à la châtaigne de chez Collet (42)
Pastèque
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail



Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives (38)
Sauté de volaille de Royal Bernard (26) aux olives
Chou-fleur de la Drôme persillé
Brique de chez Gérentes (43)
Crème dessert
Alternatif : Crêpe au fromage



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud (38)
«Raisin HVE»



Thibaut Faure à Etoile-sur-Rhône (26)
«Chou-fleur»

Jeudi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim (38) râpées
Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule
Meule de Savoie (73)
Raisin HVE de la Ferme des Cerises (38)

Michel Neyrel à La Balme-les-Grottes (38)
«Boeuf de chez Carrel»



Vendredi

Salade de lentilles
Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil
Sauté de bœuf d'Isère Viandes (38) au paprika
Courgettes HVE de Saint Prim (38) en béchamel
au lait de Gillonnay (38)
Yaourt nature de Gillonnay (38)
Cake à la myrtille gourmand (38)
Alternatif : Pané au gouda

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

SEMAINE du 14 au 20 septembre 2026

ESDW 11
SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
2026
18 SEPTEMBRE 08 OCTOBRE

Léa Nature à Peaugres (07)
«Pâtes BIO»



Lundi

Coleslaw **de chez Pierre Martinet** (38)
Paëlla de **poisson label MSC**
au riz
Buchette
Prune
Alternatif : Paëlla végétale

Lépin le lac



Mardi

Menu de Lépin-le-Lac SEDDurable

Salade verte **de Gières** (38)
Murçon aux graines de Carvi **de la Mure** (38)
Ecrasé de **pommes de terre HVE de Gillonnay** (38)
Yaourt à la banane **de Saveurs de Famille** (38)
Pomme BIO de la Coccinelle (38)
Alternatif : Merguez végétale



Christian Boudes à La Mure (38)
«Murçon»

L'Etape Gourmande
à La Côte-Saint-André (38)
«Cake au citron BIO»



Jeudi

Menu BIO SEDDurable

Betteraves BIO
Pâtes BIO de Peaugres (07)
à la bolognaise **Egréné de boeuf BIO de chez Carrel** (38)
Yaourt BIO de Léoncel (26)
Cake BIO au citron gourmand (38)
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

Alain Mounier
à Charmes-sur-Rhône (07)
«Aubergines et huile d'olive»



Vendredi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes végétales
Gratin de **courgettes HVE de Saint Prim** (38)
Tomme **du Châtelard** (38)
Poire HVE de Moras-en-Valloire (26)

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

SEMAINE du 21 au 27 septembre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Serge Figuet - La Coccinelle à Ville-sous-Anjou (38)
«Pomme BIO, tomates et fraises HVE»



Lundi

Menu Alternatif

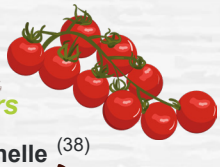
Macédoine
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc,moutarde, persil.
Roulé au fromage **de Rives** (38)
Beans à la canadienne
Yaourt à la myrtille **de chez Collet** (42)
Poire HVE de la Valloire (26)

Ecole de Saint-Pierre-de-Commiers



Mardi

Menu de St-Pierre-de-Commiers



Tomates cerises HVE de la coccinelle (38)
Nugget's de filet de poulet **français**
Potatoes
Dés de mozzarella
Madeleine aux pépites de chocolat
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

A manger avec les tomates.



Pauline Girier à Thodure (38)
«Miel»

Gérentes à Araules (43)
«Fromage blanc et fromages au lait d'Ardèche et de Haute-Loire»



Jeudi

Salade verte **de Gières** (38)
Hachis parmentier **Egréné de boeuf de Carrel** (38)
Pommes de terre HVE de Gillonnay (38)
Fromage blanc **de chez Gérentes** (43)
Pomme BIO de la coccinelle (38)
Alternatif : Hachis végétal

Gières légumes à Gières (38)
«Salades»



Vendredi

Salade de perles légumières
Perles, légumes du soleil, vinaigrette, ail, persil
Petit **colin MSC** et citron
Epinards en béchamel **au lait de GIllonnay** (38)
Brique au lait de vache **de chez Gérentes** (43)
Gâteau au yaourt BIO gourmand (38)
Alternatif : Omelette

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

SEMAINE du 28 sept. au 4 octobre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Gélifruit à Chanas «Polimarron BIO d'Agnin (38)»



Lundi

Menu Alternatif Asiatique

Chou kouki
Boulettes de blé thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt à la pêche **de Gillonnay** (38)
Raisin

Alexandre Marouby à Theys (38) «Yaourts label Isere»



Mardi

Betteraves
Sauté de porc **de chez Isère Viandes** (38) au jus
Purée de **potimarron BIO d'Agnin** (38)
Tomme grise **de chez Gérentes** (43)
Pomme HVE de la coccinelle (38)
Alternatif : Tortilla



Sébastien Palel à Parnans (26) «Carottes BIO»

Fresque de l'école de Châtonnay



Jeudi

Salade vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts en persillade
Carré de l'Est
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate & mozza

Royal Bernard à Grâne (26) «Poulet»





Vendredi

Menu de Châtonnay

Salade verte **de Gières** (38)
Poulet **de chez Royal Bernard** (26) façon fajitas
Riz
Fromage blanc nature
Cake au spéculoos **gourmand** (38)
Pain aux poivrons **de l'Etape Gourmande** (38)
Alternatif : Rougail aux haricots

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

SEMAINE du 5 au 11 octobre 2026

MENUS «préférés de nos convives»

Charles et Alice à Allex (26)
«Compotes sans sucre ajouté»



Lundi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté **de Rives** (38)
Blanquette de légumes aux petits pois
Riz BIO
Camembert
Poire label HVE de la valloire (26)

Denis Chardon à Saint-Prim (38)
«Courgettes et carottes HVE»



Mardi

Menu Octobre Rose

Salade de haricots rouges
Jambon **français** braisé
Ratatouille **aux légumes de la région**
Yaourt à la fraise **de Gillonnay** (38)
Compote à la fraise **d'Allex** (26)
Alternatif : Omelette



Ferme des 3 hameaux au Mollier (38)
«Yaourts nature et aromatisés»

Ecole Victor Hugo de Villard-bonnot



©Images-et-Rêves/Villard-Bonnot

Jeudi

Le Grand Repas de Villard-Bonnot

Valse effeuillée d'endives **de St Hilaire la Côte** (38)
Echappée de poulet forestière **de Royal Bernard** (26)
Gratin aux accents du Dauphiné **de Gillonnay** (38)
Voyage au coeur du bleu doux **de chez Gérentes** (43)
Volupté de meringue à la myrtille **de chez Louvat** (38)
Alternatif : Curry de lentilles

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoire-en-Valdaine (38)
«Meringues»



Vendredi

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf **de carrel** (38) aux oignons
Carottes HVE de Saint Prim (38) persillées
Tomme blanche **de chez Gérentes** (43)
Prune
Alternatif : Boulettes végétales sauce aux oignons

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

SEMAINE du 12 au 18 octobre 2026

LA SEMAINE DU GOÛT

Mairie



Lundi

Tomates cerises HVE de la coccinelle (38)
Sauté de volaille **royal bernard** (26) **sauce barbecue**
Purée de pois cassés
Saint-Marcellin IGP (73)
Compote de Pommes **d'Allex** (26)
Alternatif : Oeufs brouillés

Ecole Pont du Drac

Ville de FONTAINE





Mardi

Menu de Belmont, Fontaine et Culin-Tramolé

Salade verte **de Gières** (38)
Hamburger **steak de chez Convivial** (03)
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

Ecole de Culin Tramolé



Vercors Lait à Villard-de-Lans (38)
«Fromages au lait du Vercors, Saint Marcellin BIO ».



Jeudi

Concombres en vinaigrette
Ragoût de veau **français** d'Antan
et **pommes de terre HVE Ferme des Perelles** (38)
Yaourt nature **de chez Saveurs de Famille** (38)
Cake au caramel **gourmand** (38)
Alternatif : Ragoût de légumes aux pois chiches

Atelier de Niermont à Bagé-Dommartin (01)
«Pâtes semi-complètes HVE»



©Greg Bellevrat - Feillens

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte **de Gières** (38)
Gratin de **crozets semi complets HVE de l'atelier de Niermont** (01) au **potimarron BIO d'Agnin** (38)
Bournette du Vercors **de chez Vercors Lait** (38)
Crème dessert au chocolat **de Gillonnay** (38)
Pain aux graines **de l'Etape Gourmande** (38)

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.