

Menus thème 100 % du 4 au 10 décembre 2023



Lundi

Macédoine de légumes
Sauté de boeuf bourguignon de chez Carrel
Pommes de terre BIO de Lempis (07)
Fromage blanc BIO
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé fromager

Mardi

Salade Polonaise pommes de terre HVE de Gillonnay
Poisson label MSC
Epinards BIO au lait du GAEC de Quincieu
Bleu doux d'Auvergne
Compote
Alternatif : Oeufs durs



Les DEVINETTES de Guilette

Couchée avec mes soeurs, j'ai la tête rouge. Quand on me gratte, j'ai la tête jaune. Dés qu'il y a du vent, j'ai la tête noire. Qui suis-je ?

Une allumette.

Jeudi

Salade cœur de blé de chez Alpina Savoie
Filet de poule française sauce à l'estragon
Haricots verts BIO cuisinés à l'ail et au persil
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Pomme label HVE de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Nugget's de blé

Menu 100% Lumières & ALTERNATIF

Vendredi

Salade verte label HVE de Jarcieu
Quenelles lyonnaises d'Ecochart à la sauce tomate
Riz
Cerveille des Canuts
Cake à la praline de l'Étape Gourmande
Pain au maïs de l'Étape Gourmande

Menu
100 %
Lumières



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
pain, viennoiseries,
pâtisseries salées ou
sucrées, snacking,
plat du jour.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023



Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO** de Jarcieu
Tartiflette **Savoyarde**
aux **pommes de terre HVE** de Gillonnay
Yaourt
Pomme Juliet BIO de Ville-sous-Anjou
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Terrine de campagne de chez **Carrel**
Sauté de porc de chez **Carrel** au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille
Poire label HVE de la Drôme
Alternatif : Terrine de légumes, Pavé végétal

Menu 100 % SAISON

Local et Durable !



Les DEVINETTES de Guilette

Donnez-moi un mot de 11 lettres,
toutes différentes.

Attention, c'est introuvable !
Une idée quand même ?

Jeudi

Salade d'endives
Steak haché **régional** sauce au poivre
Chou-fleur HVE de Jarcieu au lait de **Panossas**
Meule de Savoie de **la Dent du Chat**
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois BIO au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production viandes
bovines, porcine
et salaisons.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menus thème 100 % du 18 au 24 décembre 2023



Lundi

Betteraves
Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille
Crozets BIO d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive
Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Menu 0 GASPI et ALTERNATIF

Mardi

Carottes râpées
Chili sin carné
Riz
Fromage blanc
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart

Menu
100 % Noël

Bonnes Vacances
et soyez sages !



Les DEVINETTES de Guilette

Je commence pas la lettre «e», je
termine par la lettre «e» et je ne
contiens qu'une seule lettre.
Qui suis-je ?

*Indice : tu en as besoin pour envoyer
ta lettre au père-noël.*

Jeudi

Taboulé
Boulettes de **bœuf régional** au jus
Brocolis à la crème
Yaourt aux fruits
Compote BIO
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard
Emincé de dinde **française** aux d'épices
Pommes Forestines
Rochers coco de la **Biscuiterie Louvat**
Clémentine & papillotes
Pain Noir de l'Étape Gourmande
Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Fabricant de
meringues, biscuits
et chocolats.

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

