



# Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



## Lundi

### Menu Alternatif

Salade Napoli  
Omelette au fromage  
Epinards en béchamel  
Yaourt nature  
Compote à la pomme & à la banane

## Mardi

**Carottes HVE de St Prim** <sup>(38)</sup> râpées  
Sauté de poulet français à la basquaise  
Riz  
**Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Pomme HVE de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pois chiches à la basquaise*

## Jeudi

### Taboulé BIO du Chef !

**Filet de poisson label MSC** meunière  
Chou-fleur en béchamel  
Camembert  
**Cake à la noisette de l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pavé végétal*

## Vendredi

Salade verte  
Jambon braisé français à la moutarde  
Coquillettes  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
**Miel de la ruche des Miellines** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail*



Bon Appétit !





# Menu des Couleurs

du 17 au 23 mars 2025



## Lundi

Menu de la Saint Patrick



Salade de **pommes de terre BIO** <sup>(07)</sup> & ciboulette  
Sauté de porc **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à l'Irlandaise  
**Carottes HVE de St Prim** au jus  
Fromage à tartiner aux herbes <sup>(07)</sup>  
**Kiwi HVE de chez Savajol** <sup>(26)</sup>  
*Alternatif : Quenelles à la crème*

## Mardi

Macédoine  
Filet de **colin label MSC** à l'oseille  
Semoule  
Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>  
Orange  
*Alternatif : Blanquette de légumes*

## Jeudi

Salade verte  
Boulettes de bœuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup> à la tomate  
Pommes noisettes  
Buchette  
**Purée de pommes HVE de la ferme des cerises** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Tomate farcie végétale*

## Vendredi

Menu Marmotte **Alternatif**  
Salade de lentilles  
Quiche au fromage **de nos Alpes** <sup>(38)</sup>  
**Ratatouille**  
Yaourt nature **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
Cake au caramel d'Isigny **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Pain aux céréales de l'Etape Gourmande* <sup>(38)</sup>



C'est le printemps, la marmotte sort d'hibernation, mais que va-t-elle manger ?

Un indice, je suis omnivore.



Comme la marmotte, chez Guillaud, nous avons fait des réserves de légumes pour tenir tout l'hiver ?

Notre ratatouille a été cuisinée avec les légumes de nos producteurs locaux.



GUILLAUD  
Traiteur

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.

*La marmotte mange les écorces, les feuilles, les fleurs, les graines, les racines et les tubercules. Elles peuvent également consommer des lichens et des champignons. En cas de carences, elle mange aussi des insectes et des vers de terre.*



# Menu des Couleurs

du 24 au 30 mars 2025



## Lundi

Betteraves en vinaigrette  
Moules marinières  
Riz  
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet** <sup>(42)</sup>  
**Pomme HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Rougail aux haricots*

## Mardi

Menu du Paresseux à 3 doigts

Bâtonnets de carottes  
Filet de **poisson MSC** aux céréales  
Potatoes &  
Sauce au fromage blanc  
Ananas au sirop

*Menu à manger avec les doigts et à tremper dans la sauce au fromage blanc.*

*Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles*

## Jeudi

Salade de chou kouki  
Hachis parmentier de légumes (**carottes & pommes de terre HVE**) & égréné de boeuf **de chez Carrel** <sup>(38)</sup>  
Tomme **du Châtelard** <sup>(38)</sup>  
Compote  
*Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte*

## Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte  
Couscous de légumes  
& sa semoule  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Cake BIO** au citron de **l'Etape Gourmande** <sup>(38)</sup>

 **Bon Appétit !** 

*Que mange le paresseux ?*

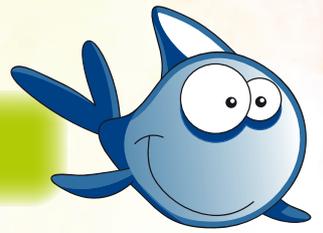
*Un indice, j'appartiens au sous-ordre des «Folivora».*





# Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



## Lundi

Menu Alternatif

Coleslaw

Pennes

à la sauce lentilles corail

Meule de Savoie <sup>(73)</sup>

Kiwi HVE de chez Savajol <sup>(26)</sup>

## Mardi

Menu à l'envers

Compote à la rhubarbe

Petit suisse nature

Waterzoï de poisson HVE

*Poisson d'Avril !*

Pommes de terre vapeur HVE <sup>(38)</sup>

Tomates cerises

Alternatif : Waterzoï de légumes

## Jeudi

Carottes HVE <sup>(38)</sup> râpées

Filets de poulet français en nuggets

Haricots verts cuisinés à l'ail et au persil

Brique de chèvre du Velay <sup>(43)</sup>

Cake nature de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>

Alternatif : Nugget's de blé

## Vendredi

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>

Daube à la Provençale

Cœur de blé

Yaourt à la framboise de chez Collet <sup>(42)</sup>

Cocktail de fruits

Alternatif : Chili sin carne

Pain au maïs de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>



Bon Appétit !



*Le waterzoï est un plat mijoté à base de poissons, de légumes et de crème.*





# Menu des Couleurs

du 7 au 13 avril 2025



## Lundi

Taboulé  
Filet de **colin MSC** sauce au citron  
Epinards en béchamel  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
Mousse au chocolat  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Mardi

Menu Alternatif

Betteraves  
Quenelles aux petits légumes <sup>(69)</sup>  
Riz  
Montfinois **de la fromagerie de Montferrat** <sup>(38)</sup>  
**Pomme BIO de la Coccinelle** <sup>(38)</sup>

## Jeudi

Menu AURA

**Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine** <sup>(38)</sup>  
Saucisson à cuire **de Lyon** <sup>(69)</sup>  
Lentilles **de Thodure** <sup>(38)</sup> au jus  
Petit suisse aux fruits  
**Purée de pommes HVE de Bougé Chambalud** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Crêpe au fromage*

## Vendredi

Salade Vénitienne  
Sauté de poulet **français** au jus  
**Pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et navets à la crème  
Yaourt nature  
**Cake BIO** aux pépites de chocolat **Gourmand** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Boulettes végétales*

Bon Appétit !





# Menu des artistes en cuisine !



du 14 au 20 avril 2025

## Lundi

Chou kouki  
 Sauté de porc <sup>(38)</sup> à l'aigre douce *de Guillaume*  
 Spätzles *de Baptiste*  
 Petit suisse nature  
**Kivi HVE de la Vallée du Rhône** <sup>(26)</sup>  
 Alternatif : Tomate farcie végétale

## Mardi

Menu Alternatif  
**Tomates cerises HVE** <sup>(38)</sup>  
 Orgeotto *de Laure*  
 Yaourt local à la myrtille <sup>(42)</sup>  
 Biscuit

## Jeudi

Macédoine *d'Alexis*  
 Emincé de poulet français sauce bleu & noix *d'Yves*  
**Carottes HVE** <sup>(26)</sup> cuisinées par *Lionel*  
 Fromage blanc nature  
 Cake à la poire **Gourmand** *de Thao*  
 Alternatif : Falafels BIO de Sassenage <sup>(38)</sup>

## Vendredi

**Salade verte HVE de Jarcieu** <sup>(38)</sup>  
 Colombo de crevettes, lentilles corail  
 au lait de coco *de Yann*  
**Saint Marcellin IGP** <sup>(38)</sup>  
**Fraises HVE de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
 Alternatif : Colombo végétal



Bon Appétit !