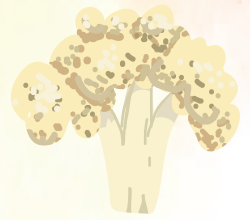




# Menu des Couleurs

du 10 au 16 mars 2025



## Lundi

Menu Alternatif

Salade Napoli  
Omelette au fromage  
**Epinards BIO** en béchamel  
Compote à la pomme & à la banane

## Mardi

Sauté de poulet français à la basquaise  
Riz  
**Carré du Trièveslabel Ishere du Mont Aiguille** <sup>(38)</sup>  
**Pomme BIO de chez Serge Figuet** <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Pois chiches à la basquaise*

## Mercredi

Menu Rond

Chou-rouge en vinaigrette  
Steak haché **de chez Convivial** <sup>(03)</sup>  
**Petits pois BIO** au jus  
Petit suisse nature  
Pop-corn  
*Alternatif : Aiguillettes de blé*



## Jeudi

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

## Vendredi

Salade verte  
Jambon braisé français à la moutarde  
**Coquillettes BIO**  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</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 BIO** <sup>(26)</sup> au jus

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

Alternatif : Quenelles à la crème

## Mardi

Filet de **colin label MSC** à l'oseille

**Semoule BIO**

Tomme **de nos montagnes** <sup>(43)</sup>

Orange

Alternatif : Blanquette de légumes

## Mercredi

Menu Italien

Céleri en rémoulade

Haut de cuisse de poulet **français** au jus

**Brocolis BIO** en béchamel

Brownie

Alternatif : Boulettes de blé

## Jeudi

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 Alpagnes** <sup>(38)</sup>

**Ratatouille**

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

Moules marinières

**Riz BIO**

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

Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles

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

### Mercredi

Menu couleur Italie

Salade de **crozets BIO** <sup>(73)</sup>

Pizza au fromage **de Rives** <sup>(38)</sup>

Haricots verts

Orange

### Jeudi

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 BIO**

Alternatif : Hachis parmentier végétal à la carotte

### Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte

Couscous de légumes

& sa semoule

**Cake BIO** au citron de l'Étape Gourmande <sup>(38)</sup>

Que mange le paresseux ?

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

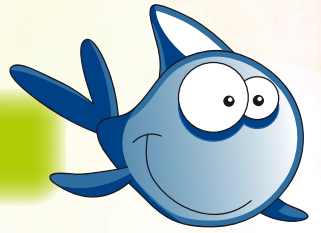


Bon Appétit !



# Menu des Couleurs

du 31 mars au 6 avril 2025



## Lundi

Menu Alternatif

Pennes  
à la sauce lentilles corail  
Meule de Savoie <sup>(73)</sup>  
Kiwi HVE de chez Savajol <sup>(26)</sup>

## Mercredi

Menu Chocard à bec jaune

Céleri en rémoulade  
Tartiflette  
Pommes de terre HVE <sup>(38)</sup>  
Yaourt nature  
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande <sup>(38)</sup>  
Alternatif : Tartiflette végétale



## Mardi

Menu à l'envers

Petit suisse nature BIO  
Waterzoï de poisson HVE <sup>(38)</sup> *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 BIO cuisinés à l'ail et au persil  
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 BIO  
Yaourt à la framboise de chez Collet <sup>(42)</sup>  
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 BIO** en béchamel  
Fromage blanc **de chez Gérentes** <sup>(43)</sup>  
*Alternatif : Oeufs durs*

## Mercredi

Cordon bleu  
Purée de **potimarron HVE** <sup>(38)</sup>  
**Carré du Trièves BIO** <sup>(38)</sup>  
Fruit  
*Alternatif : Pavé végétal*

## Mardi

Menu Alternatif

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  
**Purée de pommes HVE** de Bougé Chambalud <sup>(38)</sup>  
*Alternatif : Crêpe au fromage*

## Vendredi

**Salade Vénitienne BIO**  
Sauté de poulet français au jus  
**Pommes de terre HVE** <sup>(38)</sup> et navets à la crème  
**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

Sauté de porc <sup>(38)</sup> à l'aigre douce *de Guillaume*  
Spätzles *de Baptiste*  
Petit suisse nature BIO  
Kiwi 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

## Mercredi

Salade verte HVE de Jarcieu <sup>(38)</sup>  
Saucisse de chez Carrel au jus <sup>(38)</sup>  
Truffade *d'Eddie*  
Compote BIO  
Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles

## Jeudi

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

## Vendredi

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



Bon Appétit !