



GUILLAUD
Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 1^{er} 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



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

JEUDI

Salade de riz BIO

Boulettes de bœuf 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.

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

*À 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⁾



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

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

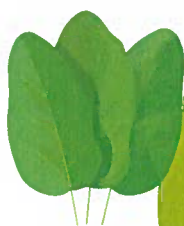
Salade de **Crozets BIO** de Savoie ⁽⁷³⁾

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



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

« Oseille »

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

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 fleurit 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

LUNDI

Menu course à l'Échalote 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

Com

Poires label HVE de chez Romain Vallet ⁽²⁶⁾



Échalote

plante **bulbeuse** qui
s'accommode
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

LUNDI

Menu Rond

Boulettes de porc tomate barbecue de chez Carrel ⁽³⁸⁾

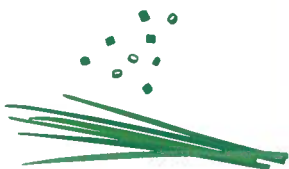
Petits pois BIO au jus

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 Fruitières Dauphinoises ⁽³⁸⁾

Alternatif : Oeufs brouillés



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

LA
SEMAINE
DU
GOÛT



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 13 au 19 octobre 2025

Semaine du Goût - Saveurs Médiévales et Modernité

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 Bélubaste 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⁾

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».



JEUDI

Ripaillie 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 ⁽²⁶⁾

Méteil Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Alternatif : Pané tomate mozza

VENDREDI

Le Boute dehors

Carottes BIO de Parnans ⁽²⁶⁾ râpées au 1^{er} service

Emincé de volaille française à la Porée blanche au 2^{ème} service

blancs de poireaux, oignons, beurre, lait

Trio de céréales BIO

Gâteau à la castagne de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾ en dessert

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.