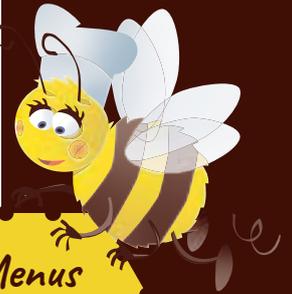


Menus thème 100 % du 29 avril au 5 mai 2024



Bébés



Moyens grands

Menu 100% ALTERNATIF & BIO



Lundi

Oeuf
Purée de carottes
et **pommes de terre HVE**
Petit suisse nature

Carottes râpées BIO de la Drôme
Coquillettes BIO
Sauce lentilles corail BIO
Cake pépites chocolat BIO



Mardi

Porc de chez Carrel vapeur
Purée de salsifis
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Rougail saucisse français
Riz BIO
Yaourt nature
Compote de **pommes HVE (38)**
Alternatif : Rougail aux haricots rouges



Mercredi



joli
1er mai



Jeudi

Boeuf régional à la vapeur
Purée de chou-fleur
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au lait

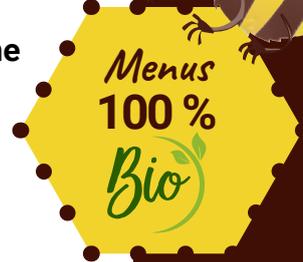
Salade de perles légumières
Steak haché de notre région
Chou-fleur en béchamel
Orange BIO
Alternatif : Pavé végétal



Vendredi

Poulet français à la vapeur
Purée de haricots verts
et **pommes de terre HVE**
Fromage blanc de **Gérentes**
Alternatif : Oeuf

Taboulé BIO
Emincé de poulet français à la moutarde
Poêlée de légumes
Fromage blanc de **chez Gérentes**
Alternatif : Lentilles à la dijonnaise



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
légumes de saison
BIO : tomates,
courgettes,
pastèques, poivrons,
aubergines,
carottes, haricots



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Sébastien PATEL
à PARNANS dans la Drôme.





Bébés



Moyens grands



Lundi

Porc de chez Carrel vapeur
Purée de haricots verts
et **pommes de terre HVE**
Yaourt nature de **chez Collet**
Alternatif : Oeuf

Salade verte label HVE régionale
Emincé de Porc de chez Carrel
Ecrasé de **pommes de terre BIO**
Yaourt nature de **chez Collet**
Alternatif : Aiguillettes de blé et carottes



Mardi

Boeuf français vapeur
Purée de brocolis
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Salade de lentilles & ciboulette
Emincé de boeuf de **notre région**
Brocolis à la crème
Pomme BIO de l'Isère
Alternatif : Omelette

Menu
0 GASPI

pour la planète



«Quand j'ai deux S on peut me manger quand on en retire un, on ne peut pas.»

AIDE
nos
chefs
à ne pas
perdre
la boule !



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

???

Un INDICE, voici mon lieu de VIE.
As-tu trouvé la devinette ?





Bébés



Moyens grands



Lundi

Boeuf de **Carrel** vapeur
Purée de carottes
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Coquillettes BIO à la bolognaise
Egréné de boeuf de chez Carrel
Carré du Trièves HVE (38)
Compote de poire
Alternatif : Coquillettes & lentilles corail



Mardi

Volaille française vapeur
Purée de haricots verts
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au lait

Salade de pépinettes
Emincé de volaille au jus
Haricots verts BIO
Fruit
Pain aux céréales de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pois chiches à la sauce tomate



Mercredi

Poisson label MSC vapeur
Purée d'épinards
et **pommes de terre HVE**
Petit suisse nature
Alternatif : Oeuf

Crêpe au fromage
Filet de **poisson MSC** vapeur et citron
Epinards BIO en béchamel
Compote
Alternatif : Oeufs durs



Jeudi

Poulet français vapeur
Purée d'aubergines
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au lait

Menu 0 GASPI

Emincé de poulet français à la tomate
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc nature BIO
Fraises label HVE de l'Isère
Alternatif : Nugget's de blé



Vendredi

Oeuf
Purée de Panais
et **pommes de terre HVE**
Fromage blanc nature

Menu ALTERNATIF

Salade verte label HVE de Jarcieu
Chili sin carné
Riz
Cake aux pépites de chocolat BIO



ZOOM sur un de nos partenaires LOCAUX

Producteur de
pommes, fraises,
céréales.
Transformation en
compote.



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 peuvent contenir des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Luc Armanet, La Ferme des Cerises,
à Bougé-Chambalud dans l'Isère.

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



Menus thème 100 % du 20 au 26 mai 2024



Bébés



Moyens grands



Je suis indispensable pour les Français et inutile pour la France. Qui suis-je?

Menu
100%
LOCAL



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Poisson label MSC vapeur
Purée de champignons
et **pommes de terre HVE**
Yaourt nature
Alternatif : Oeuf

Salade coleslaw
Filet de **poisson label MSC** aux épices
Cœur de blé asiatique
Yaourt nature BIO
Alternatif : Pavé végétal

Porc de chez Carrel à la vapeur
Purée d'épinards
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Betteraves
Emincé de porc de **chez Carrel**
Semoule BIO
Salade de fruits
Alternatif : Tomate farcie végétale

Oeuf
Purée de courgettes
et **pommes de terre HVE**
Compote

Salade Marocaine
Pané emmental & épinards
Ratatouille **du Chef**
Yaourt à la châtaigne **de chez Collet**

Boeuf de chez Carrel à la vapeur
Purée de carottes
et **pommes de terre HVE**
Compote
Alternatif : Purée au lait

Boulettes de bœuf **de Carrel**
Ecrasé de **pommes de terre BIO**
Tomme du Châtelard **d'Eydoche**
Fraises label HVE (38)
*Alternatif : Boulettes sarrasin
et lentilles*



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
pommes de terre.
Transformation
en cubes, lamelles,
frites...



Menus thème 100 % du 27 mai au 2 juin 2024



Lundi

Poisson label MSC vapeur
Purée d'épinards
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Taboulé
Filet de **poisson label MSC** meunière
Epinards BIO en béchamel
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Omelette



Mardi

Oeuf
Purée de carottes
et pommes de terre HVE (38)
Fromage blanc nature

Carottes HVE de l'Isère râpées
Raviolis aux petits légumes BIO
de Saint Jean à la sauce tomate
Cake à la framboise **Gourmand**



Mercredi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée de courgettes
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Crêpe au fromage
Jambon braisé français
Courgettes BIO de Saint Prim
au fromage de chèvre d'Ardèche
Compote
Alternatif : Falafels



Judi

Volaille française vapeur
Purée de haricots verts et
pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Salade de **pommes de terre HVE**
Emincé de volaille française au curry
Haricots verts BIO
Fraises label HVE de Bougé-Chambalud
Alternatif : Curry de pois chiches



Vendredi

Boeuf de **chez Carrel** vapeur
Purée de navets
et pommes de terre HVE
Yaourt BIO du Vercors
Alternatif : Oeuf

Salade verte HVE (38)
Emincé de bœuf à la Provençale (38)
Coquillettes
Yaourt BIO du Vercors
*Alternatif : Torsade sauce petits
pois & légumes*



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



ZOOM
sur un de
nos
partenaires
LOCAUX

Organisation
de producteurs
indépendants de
fraises, abricots,
pêches, cerises,
prunes, poires,
pommes ..



Les Fruitières Dauphinoises,
à Chanas dans l'Isère.

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



Bébés



Moyens grands



Lundi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée de brocolis
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Salade de crozets BIO
Rôti de porc de **chez Carrel**
Beignets de légumes
Faisselle de **chez Collet**
Alternatif : Haricots blancs à la tomate



Mardi

Poulet français vapeur
Purée d'aubergines
et pommes de terre HVE (38)
Faisselle
Alternatif : Oeuf

Salade verte HVE de Jarcieu
Paëlla au poulet français
Compote BIO
Alternatif : Paëlla aux légumes



Mercredi

Boeuf de **chez Carrel** vapeur
Purée de panais
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Tomates cerises HVE de la Coccinelle
Boulettes de bœuf de **notre région**
Semoule BIO
Yaourt nature
Alternatif : Courgette farcie végétale



Judi

Oeuf
Purée de carottes
et pommes de terre HVE
Petit suisse nature

Salade de lentilles & petits pois
Pizza BIO au fromage de Rives
Carottes label HVE à l'ail et au persil
Petit suisse
Fraises label HVE de l'Isère



Vendredi

Poisson label **MSC** vapeur
Purée de courgettes
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Filet de **poisson label MSC** à la crème
Ratatouille **du Chef**
Saint Marcellin IGP BIO
Crêpe sucrée
Alternatif : Pavé végétal



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Menu
spécial
Paëlla

ZOOM

sur nos

partenaires

LOCAUX

Production du pain,
pâtisseries salées
et sucrées.



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

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



Menus thème 100 % du 10 au 16 juin 2024



Menu ALTERNATIF

Réalise ton Buddha Bowl avec :

- ✓ Tomates & concombres
- ✓ Boulettes tomates mozzarella
- ✓ Riz BIO aux champignons
- ✓ Dés d'emmental
- ✓ Pastèque



Semaine des fruits et légumes
Frais



Lundi

Oeuf
Purée de petits pois
et pommes de terre HVE
Petit suisse nature



Mardi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée de carottes
et pommes de terre HVE (38)
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Jambon blanc français
Salade de pâtes aux petits légumes
Fromage à tartiner **de l'Ardèche**
Fruit
Pain à la tomate de l'Etape Gourmande
Alternatif : Oeufs durs



Mercredi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée de haricots beurre
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Emincé de porc du **Nord Isère**
Haricots blancs à la tomate
Petit suisse nature BIO
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Brioche à la tomate et au basilic



Jeudi

Colin label MSC vapeur
Purée d'épinards
et pommes de terre HVE
Yaourt nature
Alternatif : Oeuf

Melon
Petit colin label MSC sauce au citron
Epinards BIO béchamel
Cake à la banane **de l'Etape Gourmande**
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé



Vendredi

Boeuf de **chez Carrel** vapeur
Purée de haricots verts
et pommes de terre HVE
Compote

Steak haché au jus **de notre région**
Haricots verts BIO & pommes de terre
Carré du Trièves BIO
Fraises label HVE de l'Isère
Alternatif : Quenelles au curry



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



*Papilles d'ardèche,
à Tournon dans l'Ardèche.*

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

ZOOM

nos

partenaires

LOCAUX

Producteur de préparations fromagères.



Menus thème 100 % du 17 au 23 juin 2024



Bébés



Moyens grands



Lundi

Boeuf de **chez Carrel** vapeur
Purée denavets
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Menu 100 % FROID

Salade de **pommes de terre HVE**
Quiche à la volaille française
Carottes label HVE de l'Isère râpées
Pêche HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Quiche au fromage de Rives



Mardi

Oeuf
Purée de haricots verts
et pommes de terre HVE (38)
Yaourt HVE de Theys

Menu ALTERNATIF

Rougail végétal
Riz
Tomme du Châtelard d'Eydoche
Compote BIO



Mercredi

Poisson label MSC vapeur
Purée d'aubergines
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Menu 100% JO relais des océans



Melon BIO
Poisson label MSC des océans à la crème
Cœur de blé niçois à la tomate
Yaourt HVE de Theys
Alternatif : Beignets de fromage

Judi

Poulet français vapeur
Purée de petits pois
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Concombre en vinaigrette
Emincé de poulet français aux herbes
Petits pois au jus
Cake BIO au citron Gourmand
Alternatif : Omelette



Vendredi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée d'épinards
et pommes de terre HVE
Fromage blanc nature
Alternatif : Oeuf

Menu de la symphonie 0 GASPI

Symphonie fantastique de **Coquillettes BIO**
Jambon (viande française)
Fromage blanc nature *Impérial*
Damnation de **Fraises HVE (38)**
Alternatif : Penne sauce lentilles corail

Menu
0 Gaspi
Assiette
blanche

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Coopérative de
récolte et
transformation du
lait de montagne.



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Menus thème 100 % du 24 au 30 juin 2024



Bébés



Moyens grands



Lundi

Boeuf de **chez Carrel** vapeur
Purée de chou-fleur
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Melon
Emincé de boeuf **de notre région**
Pommes noisettes
Yaourt nature **de notre région**
Alternatif : Tomate farcie végétale



Mardi

Porc de **chez Carrel** vapeur
Purée de carottes
et pommes de terre HVE (38)
Yaourt nature
Alternatif : Oeuf

Jambon français braisé
Purée de **carottes BIO** - pommes de terre
Bournette du Vercors
Nectarine HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Pavé végétal



Mercredi

Volaille française vapeur
Purée de courgettes
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Salade de coleslaw
Emincé de volaille française au curry
Courgettes BIO de Bernard Gabelle
Fruit
Alternatif : Tarte au fromage



Jendredi

Poisson label MSC vapeur
Purée de haricots beurre
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Salade de crozets BIO
Filet de **poisson label MSC** au basilic
Duo de haricots
Compote
Alternatif : Boulettes au sarrasin & aux lentilles



Vendredi

Oeuf
Purée de navets
et pommes de terre HVE
Fromage blanc nature

Couscous de légumes
Semoule BIO
Fromage blanc nature
Cake à la myrtille **Gourmand**

Menu **ALTERNATIF**



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 peuvent contenir des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



Menu
Alternatif
du
Soleil



Les berbères pressaient des graines de blé
pour en faire de petites boules
qu'ils séchaient ensuite au soleil,



Menus thème 100 % du 1er au 7 juillet 2024



Lundi

Poulet français vapeur
Purée de chou-fleur
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Filet de poulet français au jus
Courgettes et pommes de terre HVE
au fromage **d'Ardèche**
Fromage blanc nature BIO
Pastèque
Alternatif : Aiguillettes de blé



Mardi

Poisson label MSC vapeur
Purée de haricots verts
et pommes de terre HVE (38)
Fromage blanc nature
Alternatif : Oeuf

Blanquette de poisson label MSC
Coquillettes BIO de Saint Jean
Brique au lait de Vache de chez **Gérentes**
Abricot HVE de la Vallée du Rhône
Alternatif : Blanquette de légumes



Mercredi

Porc de chez **Carrel** vapeur-
Purée de salsifis
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au lait

Melon
Emincé de porc du **Nord Isère**
Lentilles BIO à la dijonnaise
Compote
Alternatif : Galettes de légumes

Menu 100 % **JO** la flamme à Paris



Judi

Volaille française vapeur
Purée de courgettes
et pommes de terre HVE
Compote
Alternatif : Purée au fromage

Salade verte HVE (38)
Emincé de poulet français à l'estragon
Ratatouille **du Chef**
Cake aux pommes **Gourmand**
Alternatif : Mini-quenelles à la crème



Vendredi

Oeuf
Purée d'épinards
et pommes de terre HVE
Petit suisse nature

Menu 100 % **FRAÎCHEUR & ALTERNATIF**

Tomates cerises label HVE (38)
Salade de perles légumières
Pizza au fromage de **Rives**
Emmental
Compote



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 peuvent contenir des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.



1-2-3
PARTEZ
Bonnes
Vacances!

et à l'année
prochaine.

☀️ Deux escargots se baladent sur une plage.
Ils croisent une limace : - Demi-tour nous
sommes sur la plage des nudistes !

