

# MES RETOURS **ANTIGASPI** du mois de *septembre 2023* pour le site de .....



A retourner à  
communication@guillaud-traiteur.com  
ou sur [www.guillaud-traiteur.com](http://www.guillaud-traiteur.com)

Indiquez le nombre  
de barquettes **NON  
SERVIES**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Judi**

**Vendredi**

**Sem 36**  
du 4 au 10 septembre

- Effectif : Tomates d'isère  
Raviolis épinards & pointe d'ail  
BIO sauce crème  
Bleu de Sassenage  
Poire de Moras en Valloire  
Alternatif :
- Effectif : Salade de pommes de terre  
Escalope de poulet basquaise  
Haricots verts à la persillade  
Fromage blanc  
Prune  
Alternatif : Pois chiches
- Effectif : Salade de pâtes napolitaines  
Sauté de porc au jus  
Beignets de légumes  
Camembert  
Crème dessert locale  
Alternatif : Omelette à la tomate
- Effectif : Terrine de campagne  
Boulettes de bœuf  
Riz  
Yaourt BIO du Vercors  
Fraises  
Alternatif : oeuf, Boulettes végétales
- Effectif : Concombre  
Filet de colin sauce crustacés  
Carottes et pommes de terre  
Tomme des monts d'Auvergne  
Cake aux pépites de chocolat  
Alternatif : Pavé végétal

**Sem 37**  
du 11 au 17 septembre

- Effectif : Pizza cheddar emmental  
Jambon grillé  
Epinards béchamel  
Petit suisse aux fruits  
Pastèque  
Alternatif : Œufs durs
- Effectif : Salade de perles légumières  
Sauté de volaille aux olives  
Gratin de chou fleur  
Brique de Gèrentes  
Gâteau au chocolat  
Alternatif : Quenelles
- Effectif : Salade verte  
Lasagnes bolognaise  
Saint Marcellin  
Liégeois chocolat  
Alternatif : Lasagnes de légumes
- Effectif : Carottes râpées  
Couscous de légumes  
Semoule  
Gruyère de Savoie  
Compote abricots
- Effectif : Salade de lentilles  
Emincé de bœuf sauce paprika  
Beignets de courgettes  
Yaourt nature  
Raisin  
Alternatif : Tarte au fromage

**Sem 38**  
du 18 au 24 septembre

- Effectif : Salade coleslaw  
Paëlla de poisson  
Verchicors  
Mousse chocolat  
Alternatif : Paëlla de légumes
- Effectif : Salade verte de Jarcieu  
Murçon du plateau du Trièves  
Pommes de terre vapeur Sauce  
fromage blanc de Gèrentes  
Pomme du fruitier dauphinois  
Alternatif : Tomate farcie végétale
- Effectif : Salade vénitienne  
Haut de cuisse de poulet  
Ratatouille  
Fromage blanc aux fruits  
Mirabelle  
Alternatif : Pavé fromager
- Effectif : Betteraves BIO  
Pâtes fraîches  
Bolognaise BIO  
Yaourt BIO  
Cake BIO au citron  
Alternatif : Sauce lentilles corail
- Effectif : Taboulé  
Gratin de ravioles aux courgettes  
Tomme du Chatelard (38)  
Poire de Moras en Valloire (26)

**Sem 39**  
du 25 au 30 septembre

- Effectif : Tomates de chez Figuet  
Feuilleté à la fourme d'Ambert  
Beans à la canadienne  
Yaourt à la myrtille  
Madeleine au chocolat
- Effectif : Macédoine de légumes  
Sauté de porc miel et moutarde  
Semoule  
Saint Marcellin  
Poire  
Alternatif : Dahl de lentilles
- Effectif : Celeri remoulade  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz  
Petit suisse nature  
Meringue  
Alternatif : Blanquette de légumes
- Effectif : Salade verte  
Hachis parmentier  
Fromage blanc de chez Gèrentes  
Pomme du Fruitier Dauphinois  
Alternatif : Hachis parmentier végétal
- Effectif : Salade de crozets  
Filet de poisson meunière  
Epinards au lait d'Isère  
Brique au lait de vache  
Gâteau au yaourt  
Alternatif : Omelette au fromage

**MON AVIS**  
sur les plats les  
+ ou - aimés  
et pourquoi ?



Indiquez le nombre  
de barquettes **NON  
SERVIES**

**Sem 40**  
du 2 au 8 octobre

**Sem 41**  
du 9 au 15 octobre

**Sem 42**  
du 16 au 22 octobre



Effectif :

Chou kouki  
Rougail saucisse  
Riz  
Fromage blanc nature  
Ananas  
Alternatif : Rougail aux haricots blancs

Effectif :

Salade verte  
Filet de poisson sauce agrumes  
Riz pilaf au citron  
Yaourt nature  
Compote pommes rhubarbe  
Alternatif : Pavé végétal

Effectif :

Carottes râpées  
Sauté de volaille au curry  
Purée de pois cassés  
Saint Marcellin  
Compote de pommes  
Alternatif : Quenelles sauce curry

**Lundi**

Effectif :

Tarte butternut comté  
Haut de cuisse de poulet  
Gratin de courgettes  
Pomme  
Alternatif : Aiguillettes de blé

Effectif :

Chou kouki et dés de mimolette  
Tranche de jambon cuit à l'os  
Coquillettes  
Crème caramel au beurre salé  
Alternatif : Sauce arrabiata

Effectif :

Salade coleslaw  
Sauce lentilles corail  
Spaghettis  
Fromage blanc  
Poire de la Valloire

**Mardi**

Effectif :

Carottes râpées  
Beignets de calamars  
Cœur de blé niçois  
Tomme du GAEC de Quincieu  
Gâteau noisette  
Alternatif : Pavé fromager

Effectif :

**Buddha bowl umami**  
Tomates & concombres  
Riz champignons  
Poulet sauce crème citron  
Bleu du Mézenc  
Gâteau BIO au citron  
Alternatif : Buddha bowl végétal

Effectif :

Salade de pommes de terre  
Boulettes d'agneau  
Légumes tajine  
Meule de Savoie  
Prune  
Alternatif : Boulettes sarrasin

**Mercredi**

Effectif :

Salade vénitienne  
Cœur de merlu sauce beurre  
Haricots verts  
Carre de l'est  
Compote banane

Effectif :

Endives  
Falafels BIO  
Choux de Bruxelles et pommes de terre  
Sauce fromage blanc à la menthe  
Mousse chocolat noir

Effectif :

Concombre vinaigrette  
Emincé de bœuf bourguignon  
Brocolis béchamel au lait d'Isère  
Bournette du Vercors  
Gâteau au yaourt BIO  
Alternatif : Omelette

**Jeudi**

Effectif :

Mâche  
Boulettes thaï  
Nouilles chinoises aux légumes  
Yaourt nature de chez Collet  
Raisins  
Alternatif : Omelette au fromage

Effectif :

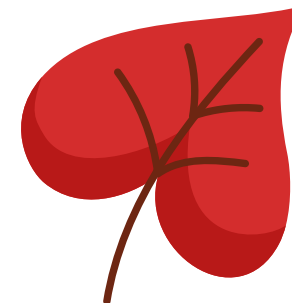
Potage au potimarron  
Boulettes de bœuf aux oignons  
caramélisés  
Carottes au miel et châtaigne  
Yaourt à la châtaigne  
Cake à la praline  
Alternatif : Boulettes végétales

Effectif :

Salade verte  
Croziflette savoyarde  
saucisse  
Yaourt nature  
Crème dessert vanille  
Alternatif : Croziflette végétale

**Vendredi**

**BONNES  
Vacances**



**MON AVIS**  
sur les plats les  
+ ou - aimés  
et pourquoi ?

