



LA GAZETTE DE GUILLETTE

www.guillaud-traiteur.com

@guillaudtraiteur

@guillaud-traiteur

@guillaudtraiteur

ACTUALITÉS

▲ Thème de l'année !

Le menu préféré de nos convives !
Il sera à la fois **local, équilibré et de saison.**

Merci pour votre participation !



▲ Sac à pain !

Dans le but d'éliminer les emballages à usage unique, nos chauffeurs vous fourniront un sac à pain lors de la rentrée. Vous serez en charge de son **nettoyage** et de le **laisser à leur disposition.**



▲ « Saveurs de Famille » à

Gillonnay propose à Guillaud Traiteur des produits laitiers issus de leur ferme :

- du **lait entier** pasteurisé.
- des **yaourts.**
- des **crèmes desserts.**



Menu unique pour tous nos convives de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Le Grand Repas, c'est quoi ?

L'Association « Le Grand Repas » unit les acteurs de la restauration collective et traditionnelle chaque année à la même date, proposant aux convives de se retrouver autour d'un **menu local commun et de saison.**

L'association sensibilise les participants aux enjeux essentiels :

- les circuits-courts,
- l'anti-gaspillage alimentaire,
- l'éducation au goût,
- la santé et le bien-être.

Guillaud Traiteur a décidé de participer cette année en proposant un menu unique, mettant en avant ses producteurs couvrant les régions où se trouvent la majorité de ses clients, notamment **l'Isère, la Drôme et l'Ardèche.**

Menu «Le Grand Repas»

Valse effeuillée d'endives

de la Ferme de la Montagne à Saint-Hilaire-de-la-Côte en Isère.



Echappée de poulet forestière

de chez Royal Bernard dans la Drôme.

Gratin aux accents du Dauphiné

Pommes de terre label HVE de La Ferme des Perelles et lait entier de chez Saveurs de Famille à Gillonnay en Isère.



Voyage au cœur du Bleu doux

Fromage persillé au lait d'Ardèche et de Haute Loire de la laiterie Gérentes.



Volupté de meringue à la myrtille

de la Biscuiterie Louvat à Saint-Geoire-en-Valdaine en Isère.

Le Saviez-vous ?

Cette année, c'est l'école maternelle de Victor Hugo à **Villard-Bonnot** qui nous a suggéré le menu !

SEDD 2026

“ Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable” (ODD 2), ce thème, plus que d'actualité, permet de mettre en lumière les différents défis dans lesquelles s'inscrit cette thématique :

- **Environnementale** : réduire l'empreinte carbone, préserver la biodiversité et les ressources naturelles,
- **Sociale** : garantir un accès équitable à une alimentation saine et de qualité,
- **Économique** : assurer une juste rémunération des producteurs et soutenir les filières locales,
- **Sanitaire** : promouvoir une alimentation équilibrée, peu transformée, peu contaminée et bénéfique pour la santé.

Le thème de la Semaine européenne du développement durable (SEDD) 2026 est «**L'alimentation durable**» lié à l'Objectif de développement durable n°2 (ODD 2) de l'ONU.

Agenda2030.fr



« Stratégie Nationale de l'Alimentation, Nutrition et Climat »

Mardi 15 septembre 2026, nous mettrons à l'honneur le **menu Local spécial SEDD** proposé par l'école de **LÉPIN-LE-LAC** :

- Salade Verte de Gières en Isère
- Murçon de la Mure en Isère
- Ecrasé de pommes de terre de Gillonnay
- Yaourt à la banane de Saveurs de Famille
- Pomme **BIO** de la Coccinelle en Isère

Le murçon sera proposé au menu de nos seniors le mardi 22 septembre pour clôturer la SEDD.



«Du 12 au 18 octobre 2026.
C'est la **semaine du goût** :
A la bonne Franquette !»

Nous allons **revisiter nos plats traditionnels** comme le sauté de poulet à la sauce barbecue accompagné d'une purée de pois cassés, les boulettes de volaille aux légumes tajine, le ragoût de veau avec des pommes de terre et même un gratin de crozets de Savoie au potimarron BIO d'Agnin.

Sans oublier votre menu préféré qui nous a été proposé par les écoles de **Belmont, Fontaine et Culin Tramolé** :

Salade Verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger de Convivial ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce cheddar
Pop corn

Cette semaine du goût met en avant :

- nos producteurs locaux,
- le talent culinaire de nos cuisiniers,
- le pain aux graines et le cake gourmand de notre boulangerie.

La semaine du goût nous aide à saisir l'importance de **l'alimentation saine** en **découvrant** de nouvelles saveurs tout en contribuant à la **réduction du gaspillage alimentaire**.



Burger Potatoes

Présentation de **NOS MÉTIERS**



Laure Deunet, Mélanie Serna et Delphine Guilbaut

Dans notre **service commercial**, vous aurez l'opportunité de vous entretenir avec Laure, la Responsable commerciale, Mélanie, son assistante, et Delphine, commerciale. Et recevoir des recommandations de Mylène, diététicienne.

Notre service commercial est à votre écoute. Pour toute question, n'hésitez pas à appeler :

☎ **04-74-20-32-78**

✉ **contact@guillaud-traiteur.com**