

La Gazette de Guillette

N° 7 NOVEMBRE-DECEMBRE 2019 **

ANIMATIONS

LA SAISON DES SOUPES Notre équipe d'animations va faire déguster aux enfants 3 soupes différentes:









enfants qui déjeunent sont ravis ! Merci Guillette !

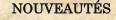
FLACHERES: Menu amélioré à la cantine : les 30

REVUE DE PRESSE

ACTUALITES

LE MENU ALTERNATIF

Il remplace le menu sans viande, la composante sans porc et le menu sans poisson.



Le menu alternatif sera proposé **une fois par semaine** à tous nos convives.



POURQUOI ? Pour la Biodiversité et le Bien être animal !

C'est un cadeau pour la <u>PLANÈTE</u> et pour les **générations futures**. Il est <u>URGENT</u> de **changer nos habitudes** pour limiter la surpêche, les émissions de gaz à effet de serre et la déforestation.

Loi EGAlim du 30 octobre 2018.



REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES



Deux fois par semaine les bénévoles de L'AIDE ALIMENTAIRE en Bièvre Isère de la Côte Saint André viennent récupérer nos plats restants.

Afin de lutter contre la pauvreté et la précarité, ils sont redistribués et permettent à 150 familles de 40 communes du territoire dans le besoin de manger des repas équilibrés.



« Aide de 3 mois et accompagnement social afin de favoriser le retour à l'autonomie »



Steuplait Guillette, on veut encore des mots en Dauphinois .



nps <u>Guenille</u>: lente à la

Chichole: pain trempé

chaud

tâche

dans du vin sucré

Gôné: bien habillé

Gougnafier: bon à rien Caïon: cochon

Larmuze: lézard



L'Ardèche à l'honneur

Réalisation d'une Purée du Chef avec des Pommes de terre Ardéchoises. Confection de yaourt Régional à la Châtaigne d'Ardèche (07).

Lumières sur Lyon

Le Sabodet lyonnais (69)
(saucisson réalisé aves du
Caïon) va être
mijoté avec des échalotes
par nos cuisiniers.
La recette de l'île
flottante sera revisitée
aux Pralines Roses.

Menu de Noël Dauphinois

Le Petit Bechet

« Champagne pour enfants »
de l'Isère (38).

Sera suivi d'un Gibier et
son Gratin Dauphinois du
Chef
et pour conclure vous découvrirez la Bûche de nos
Forêts.



POUR Les Agents de Restauration

Toute l'équipe de chez GUILLAUD TRAITEUR vous dit

Car chaque jour vous mettez en valeur nos plats et vous incitez les enfants à les goûter. C'est grâce à notre partenariat que les enfants ONT PLAISIR à manger et sont éduqués au goût.



NOS METIERS

SAINT CHEF

AGENT DE RESTAURATION

Thérèse met en valeur nos plats livrés. Elle sert les enfants et les incite à goûter! Elle les responsabilise pour débarrasser leur plateau.



NOS METIERS

SAINT JEAN DE MOIRANS

AGENT DE RESTAURATION

Valérie et Brigitte sont les bras droits de Gaëtane la cuisinière.

Elles s'occupent de A à Z de la salle de restauration afin

qu'enfants et adolescents passent un moment convivial.

