



**GUILLAUD**  
*Traiteur*  
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Menu à thème

Vendredi

1<sup>er</sup> juillet

Menu à l'envers

## semaine du 20 au 26 juin

### Lundi

Roulé au fromage

Moussaka 

Petit suisse aux fruits

Fruit

### Jeudi

Concombre vinaigrette

Sauté de porc au romarin   
(Sauté de poulet au romarin)

Cœur de blé

Coulommiers

Pêche au sirop



### Mardi

#### MENU ESPAGNOL

Gaspacho tomate

Paella 

(spc : Paëlla sans chorizo)

Fromage de brebis

Crème catalane

### Vendredi

Taboulé

Filet de colin meunière  
et citron

Carottes persillées

Fromage blanc nature

Fruit

### La Paella

Ce plat originaire de la région de Valencia, sur la côte est de l'Espagne est composé de riz, de légumes, de viande et/ou de poisson. La couleur jaune du riz provient de l'utilisation du safran, une poudre obtenue à partir de la fleur de crocus.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications selon  
approvisionnement