



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

Prochain menu
à thème
Vendredi 10 juin
Menu Bio

semaine du 30 mai au 5 juin

Lundi

Jambon blanc cornichon
(Œuf mayonnaise)
Filet de poisson frais
et citron
Blé aux légumes du soleil
Yaourt nature
Fruit


Jeudi

MENU ALTERNATIF

Salade lentilles carottes maïs
Tortellinis comté basilic
locaux sauce crème
Fromage blanc nature local
Fraises locales



Mardi

Salade verte 
Escalope de porc grillée
jus aux herbes
(Escalope de poulet)
Purée de carottes
Fromage
Île flottante

Vendredi

Melon 
Bœuf braisé local au jus
Gratin de chou-fleur
Fromage
Gâteau au yaourt maison

Les fraises

Super ! Les fraises sont
de retour dans nos
assiettes !

Selon la variété, la
saison des fraises
s'étend de mai à
septembre.

Jeudi, dégustez les
fraises de notre
producteur de Saint
Etienne de Saint Geoirs



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