



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

Semaine
Fraich'Attitude
du 13
au 17 juin

semaine du 6 au 12 juin

Lundi

Pizza à la volaille
Œuf à la coque
Ratatouille
Fromage blanc vanille
Fruit

Jeudi

Salade P de T jambon tomate
(Salade de P de T)
Filet de colin pané citron
Brocolis béchamel
Fromage
Fruit



Mardi

Radis beurre
Blanquette de dinde 
Poêlée lyonnaise
(Poêlée PdT aux p'tits légumes)
Saint Marcellin
Liégeois chocolat






Vendredi

MENU BIO
Salade de tomate bio 
Sauté de bœuf mironton bio
Semoule bio
Yaourt bio
Compote bio 



Nouveau chez Guillaud Traiteur !

Un grand classique :
l'œuf à la coque
Préparez vos petites
mouillettes et
dégustez nos bons
œufs à la coque,
comme à la maison !

	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