



Menu de la
semaine du
18 au 24 Décembre
2017


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

Lundi



Salade Napoli
Oeufs brouillés

Poêlée de Ratatouille

Yaourt nature

*Kiwi de chez Massi à Moirans
(38)*

Jeudi

Salade d'endives aux noix

Petit colin sauce safranée

Poêlée de haricots verts et ses pommes
sautées

Saint Marcellin

Cocktail de fruits

Mercredi

Salade Marco Polo

Palette de porc au jus (spc : escalope de volaille au jus)



Flan de Brocolis

Fromage blanc aux fruits

Compote de poire d'Anneyron (26)



Mardi

Salade de lentilles

Aiguillettes de poulet marinées au citron



et ses légumes à tajine

Brique du Vercors

Banane



Vendredi- MENU NOËL

*Salade de jeunes pousses et
cocktail de crevettes*

*Suprême de volaille sauce miel et
citron*



Gratin Dauphinois aux cèpes

*Macarons *2*

Clémentines et papillottes



Viande de boeuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de boeuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en
Rhône Alpes



Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements