



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

# Semaine du Goût


## semaine du 14 au 20 octobre

### Lundi


Salade verte

Saucisson cuit à l'échalote  
 "local" (Paupiette de volaille) 

PdeT vapeur et fromage  
 frais "local" aux herbes

Purée de pomme bio   
 et spéculoos

### Jeudi

Salade PdeT ciboulette  
 Colombo de poulet 

Soufflé de courgettes  
 à la méditerranéenne

Fromage

Crème à la vanille



*Le basilic*

### Mardi

Apéritif "local" et gressin  
 au romarin

Estouffade de bœuf   
 au poivre vert

Purée de carottes au cumin

Yaourt nature

Gâteau pain d'épices

### Vendredi

Velouté de potiron  
 et noix de muscade

Filet de merlu vapeur citron

Tagliatelles fraîches "locales"  
 au basilic

Petit suisse nature

Tarte pomme noix cannelle

*Epices  
et herbes  
aromatiques*



*Le poivre vert*



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



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

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications  
 selon approvisionnement