




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

# semaine du 18 au 24 novembre

Prochain menu  
à thème  
*Menu épices et  
herbes aromatiques*  
Lundi 2 décembre

## Lundi

Salade coleslaw  
Sauté de porc   
aux p'tits légumes  
(Sauté de dinde)  
Pommes noisettes  
Yaourt nature et madeleine

## Jeudi

### MENU D'AUTOMNE


Clafoutis d'automne  
Emincé de dinde   
aux champignons  
Gratin de courge "fraiche"  
Fromage  
Fruit "local"



## Mardi

Salade de P de T mimosa  
Filet de poisson meunière  
et citron  
Haricots verts persillés  
Tomme de la Limone "locale"  
Fruit






## Vendredi

Macédoine vinaigrette  
Spaghetti à la bolognaise   
et fromage râpé  
Fromage blanc aux fruits  
Salade de fruits frais

## Les courges

Les courges, dénommées aussi potirons et citrouilles dans l'usage courant, appartiennent à plusieurs espèces botaniques du genre *Cucurbita* et sont dotées d'une étonnante variabilité génétique.

Celle-ci se traduit, chez les fruits, par d'innombrables formes et couleurs et aussi une grande diversité de tailles.

	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