



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

Lundi : férié !

*L'école est
fermée...*

semaine du 21 au 27 avril

Mardi

Saucisson cornichon
(Sardine au beurre)

Quenelles de volaille
sauce safranée

Poêlée de légumes

Fromage blanc nature
Compote

Jeudi

Salade vénitienne

 Rôti de porc au romarin
(Rôti de volaille)

Brocolis à la crème

Fromage

Fruit



Mercredi (Si école ouverte)

Carottes râpées

Filet de saumon à l'aneth

Riz

Fromage

Île flottante

Vendredi

MENU DE PÂQUES

Salade croquante 

Sauté de veau printanier

Gratin dauphinois

Yaourt nature

Brioche de Pâques

Les œufs de Pâques

Dans plusieurs pays, avant Pâques, on peint des œufs pour les décorer, c'est une véritable tradition.

Autrefois certaines personnes croyaient que les œufs de Pâques avaient des pouvoirs magiques. Ils pensaient qu'en enterrant les œufs peints à la main au pied d'une vigne, la plante pousserait plus vite. D'autres croyaient que si l'œuf restait enterré cent ans, le jaune devenait un diamant !



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