



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

Prochain menu
à thème

*Epices et herbes
aromatiques*

Mardi 15 avril

semaine du 24 au 30 mars

Lundi

Salade de risoni

 Saucisse de Toulouse
(Escalope de poulet grillée)

Gratin de brocolis

Fromage

Compote

Jeudi

Potage de légumes

 Pilons de poulet rôtis

Beignets de courgettes

Petit suisse nature

Fruit



Mardi

MENU BIO

Salade de haricots verts bio

Bœuf gardianne bio 

Blé bio

Yaourt bio



Fruit bio

Vendredi

Radis beurre

Coquille de poisson

Riz à la tomate

Fromage

Flan nappé caramel

Les risoni

Les risoni sont des pâtes alimentaires à la semoule de blé dur en forme de gros grains de riz. Elles sont servies seules, en soupe, en salade ou en accompagnement.

Ces pâtes peuvent prendre différents noms selon leur provenance : *riso* ou *puntalette* en Italie, *kritharaka* en Grèce, *orzo* dans les pays anglo-saxons ou encore *langue d'oiseau* dans les pays du Moyen-Orient.



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