



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

# Semaine du 2 au 8 décembre

Prochain menu  
à thème  
*Menu de Noël*  
Jeudi 19 décembre

## Lundi

MENU EPICES  
ET HERBES AROMATIQUES


Pizza saumon et ciboulette  
Filet de merlu  
sauce estragon  
Chou-fleur à la méridionale  
Fromage  
Poire & crème anglaise

## Jeudi


Salade d'endives  
Hachis Parmentier   
Fromage  
Crème dessert vanille



## Mardi

Macédoine de légumes  
Blanquette de dinde   
Macaroni et fromage râpé  
Fromage blanc nature  
Fruit






## Vendredi

Taboulé  
Rôti de porc sauce   
moutarde à l'ancienne  
(Rôti de dinde)  
Carottes à la crème  
Petit suisse aux fruits  
Fruit

## La ciboulette

C'est une plante aromatique cultivée pour ses longues feuilles souvent utilisées comme condiment. Crue elle aromatisé les crudités et diverses préparations culinaires.

Cuite elle entre dans certaines recettes telles que des sauces, des omelettes, etc.

	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