



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

Prochain menu
à thème

Semaine fraich'attitude

Du 17 au 23 juin

semaine du 3 au 9 juin

Lundi

Salami cornichon
(Œuf mimosa)

Quenelles de brochet
sauce Mornay

Flan de légumes

Fromage

Fruit "local"

Jeudi

Taboulé

Saucisse de Toulouse
(Cuisse de poulet rôtie)

 Ratatouille

Yaourt nature et miel

Fruit



Mardi

MENU ESPAGNOL

Sangria pour enfants

Amuse-bouche

 Paella

Fromage blanc aux fruits

Pastèque

Vendredi

Concombre et maïs

Steak haché au jus 

Petits pois carottes

Fromage

Liégeois vanille

Le menu espagnol

La paella est un plat espagnol
composé
de riz, de légumes et de viandes
et/ou de fruits de mer.

Un restaurateur a établi en 2001 le
record de la plus grosse paella jamais
cuisinée. Le livre Guinness des records
a certifié que 110 000 personnes
avaient pu manger
de cette paella géante...

Ça paraît incroyable !



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