



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

Prochain menu
 à thème
Semaine du goût
 du 13 au 19
 octobre

Semaine 6 au 12 octobre



Lundi

MENU ALTERNATIF

Concombre et maïs
 vinaigrette

Couscous de légumes au
 trio de céréales

Saint marcellin "local"

Lunette confiture "locale"



Jeudi

Salade napolitain

Filet de poisson pané citron

Haricots verts persillés

Fromage

Fruit



Mardi

Crêpe au fromage

Cuisse de poulet rôtie 

Epinards

Yaourt aromatisé

Fruit

Vendredi

Salade coleslaw

Bœuf braisé au jus 






Gratin de crozets

Fromage blanc nature

Compote



Dans ma ruche, on
 privilégie
 l'approvisionnement local,
 comme ça, on peut vous
 proposer des produits de
 notre région : saint-
 marcellin, lunettes de
 Romans, crozets de Savoie,
 le bœuf né, élevé et abattu
 en Rhône-Alpes, 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