



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

Prochain menu
à thème

Jeudi 17 décembre

Menu de Noël

Semaine du 7 au 13 décembre



Lundi

Macédoine de légumes

**Filet de merlu
sauce agrume**

Beignets de brocolis

Fromage

Mousse au chocolat

Jeudi

Salade de chou kouki

Raclette et charcuterie
(spc : Charcuterie de volaille)

Petit suisse nature

Compote



Mardi

MENU ALTERNATIF

Potage de lentilles au cumin

**Gratin de crozets "locaux"
forestier**

Yaourt nature "local"

Fruit "local"

Vendredi

Salade de blé provençale
Gardianne de taureau 

Carottes persillées

Saint-Marcellin

Fruit

La raclette

La raclette est un plat suisse qui consiste à racleur une demi-meule de fromage fondu par une source de chaleur. En Suisse on trouve encore des "racleurs" professionnels qui racleur le fromage pour tous les convives.

Chez nous un appareil remplace depuis longtemps le racleur... C'est moins typique mais plus efficace !



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