



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

Prochain menu  
à thème

*Semaine du Goût*

du 14 au 20 octobre

# semaine du 7 au 13 octobre

## Lundi

Crêpe au fromage  
Palette de porc dijonnaise  
(Escalope de poulet grillée)  
Petit pois carottes  
Fromage blanc nature  
Fruit



## Jeudi

Céleri rémoulade  
Filet de poisson pané  
Epinards béchamel  
Fromage  
Riz au lait nappé caramel

## Mardi

Radis croc'sel  
Couscous  
Fromage  
Compote

## Vendredi

Salade de haricots verts  
Bœuf braisé   
Gratin de crozets "locaux"  
Petit suisse aux fruits  
Fruit

## Les crozets savoyards

Ce sont de petites pâtes de sarrasin carrées et dodues. On dit qu'il sont issus d'une pâte à lasagne que l'on a eu l'idée de couper en petits carrés à l'aube du XIIIe siècle.

Comme beaucoup d'autres gourmandises alpines "bien de chez nous", les crozets ont de lointaines origines piémontaises.



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