



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

Prochain menu
à thème

Menu alternatif

Jeudi 18
septembre

Semaine du 8 au 14 septembre



Lundi

MENU BIO



- Betteraves bio
- Daube de bœuf bio 
- Semoule bio
- Yaourt "local" bio
- Fruit bio

Jeudi


- Salade suisse
- Filet de poisson meunière
et citron
- Ratatouille
- Petit suisse nature
- Gâteau au yaourt "maison"



Mardi






- Salade vénitienne 
- Saucisse de Toulouse
"locale"
- (Pilons de poulet grillés)
- Epinards
- Fromage
- Fraises "locales"

Vendredi

- Pastèque 
- Escalope de poulet aux olives
- Gratin dauphinois
- Fromage
- Flan nappé caramel



Les produits "bio" sont
produits par une méthode
basée sur le respect du
vivant et des cycles
naturels...
C'est bon pour mes
copines et moi !

	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