



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

semaine du Goût 12 au 18 octobre




Lundi menu vert

Potage aux petits pois
Filet de merlu sauce oseille
Tagliatelles "locales"
aux épinards
Tomme ail et fines herbes
"locale"
Pomme granny



Mardi menu marron

Salade feuille de chêne brune
Sauté de bœuf au cacao 
Riz sauvage
Dessert "local" au chocolat
et spéculoos

Jeudi menu orange






Soupe froide aux 4 légumes
Sauté de poulet sauce safranée 
Flan de carotte
Mimolette
Cake à la citrouille

Vendredi menu rose

Radis croq'sel 
Jambon grillé sauce aurore
(Rôti de volaille sauce aurore)
Purée à la betterave
Yaourt "local" à la fraise
Meringue rose



Les fruits et légumes possèdent des pigments qui leur donnent de jolies couleurs. Durant cette semaine du goût, je m'inspire de la nature pour créer ma palette de couleurs et de goûts !

	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