



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

Prochain menu
à thème

Semaine du goût
du 12 au 18
octobre

Semaine 5 au 11 octobre



Lundi

MENU ALTERNATIF

Salade carottes soja maïs

Gnocchis "locaux"
sauce Nantua

Fromage

Lunette à la confiture
"locale"



Mardi

Crêpe au fromage

Cuisse de poulet rôti

Chou-fleur persillé

Fromage blanc aux fruits

Fruit

Jeudi

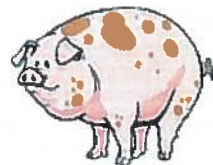
Salade de pâtes Napoli

Filet de poisson pané citron

Epinards béchamel

Saint Marcellin

Fruit



Vendredi

Concombre vinaigrette

**Escalope porc grillée aux
herbes (Escalope de dinde
grillée)**

Gratin de crozets "locaux"

Petit suisse 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 porc 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