



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

*Prochain menu  
à thème*

**Mardi 22 mars**

*Menu Orange*

# semaine du 14 au 20 mars 2016

## **Lundi**

**Pizza**

**Sauté de poulet aux noix**



**Brocolis béchamel**

**Fromage**

**Fruit**

## **Jeudi**

**Salade de haricots verts**

**Bœuf braisé au jus**



**Papillons et fromage râpé**

**Fromage blanc battu**

« local »

**Fruit**



## **Mardi**

**Salade coleslaw**

**Croziflette et charcuterie**

(Charcuterie de volaille)

**Petit suisse nature**

**Compote**

## **Vendredi**

**Salade hollandaise**

**Pot au feu de la mer**

**Fromage**

**Eclair au chocolat**



### **La noix de Grenoble**

La noix est un fruit à coque très énergétique !  
C'est une spécialité de notre région et elle bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). En France, un autre département produit des noix AOC : la Dordogne.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



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



Produit issu de l'agriculture biologique

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications selon approvisionnement