



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

Semaine du 20 au 26 janvier 2014

Prochain menu
à thème

Menu chinois

Vendredi 31 janvier

Lundi

Céleri rémoulade

Filet de merlu sauce curry

Coquillettes

Fromage

Crème dessert chocolat

Jeudi

Macédoine vinaigrette

 Civet de porc
(Sauté de dinde)

Pommes noisettes

Fromage blanc nature

Salade de fruits frais



Mardi

Salade de P de T mimosa

Rôti de dindonneau au jus

 Epinards béchamel

Petit suisse aux fruits

Fruit

Vendredi

Salade verte

 Steak haché au jus

Poêlée de légumes d'hiver

Fromage

Gâteau aux pommes « maison »

*Le curry... de la couleur et
du dépaysement dans
l'assiette !*

Le curry n'est pas une épice, mais un mélange d'épices. En Inde on ne parle pas de curry, mais de « massala » qui signifie « mélange ». Il existe en Inde autant de mélanges que de régions, voire même de familles !

On trouve dans le curry : coriandre, cardamome, cumin, curcuma, piment, fenouil, fenugrec, graines de moutarde, 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