



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

*Prochain menu  
 à thème*  
**Vendredi 1<sup>er</sup> avril**  
*Menu de Pâques*

# Semaine du 21 au 27 mars 2016

## Lundi

**Soupe de potimarron**

**Fricassée de porc au thym**   
 (Sauté de dinde au thym)

**Beignets de courgettes**

**Yaourt nature**

**Fruit**

## Jeudi

**Salade d'endives** et dés  
 de fromage

**Couscous** 

**Fromage**

**Ile flottante**



## Mardi

### MENU ORANGE

**Sirop de mandarine**

**Carottes râpées à l'orange** 

**Hachis Parmentier printanier**

**Bonbel**

**Lunette à l'abricot**

## Vendredi

**Salade P de T ciboulette**

**Mini fish & chips de colin**

**Haricots verts persillés**

**Petit suisse fruité**






**Fruit**

### Le potimarron

Il est tout mignon le potimarron ! On peut le déguster de l'entrée au dessert.

Sa chair est naturellement sucrée et un peu farineuse. Elle rappelle la châtaigne par sa saveur et sa texture.



	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