



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

Prochain menu  
 à thème  
**Semaine  
 Fraîch'Attitude**  
 du 16 au 22 juin

# semaine du 2 au 8 juin

## Lundi

Melon



Sauté de poulet basquaise

Riz

Fromage

Flan nappé caramel

## Mardi

Jambon blanc cornichon  
 (Œuf mimosa)

Quenelles brochet  
 sauce Nantua

Poêlée de légumes

Fromage blanc nature

Fruit



## Jeudi

Feuilleté au fromage

Rôti de porc moutarde et miel  
 (Rôti de dinde)



Courgettes persillées

Fromage

Fruit

## Vendredi

MENU BIO

Carottes râpées bio

Daube de bœuf bio



Coquillettes bio

Yaourt bio

Compote bio



Le menu bio de vendredi

Les ingrédients du repas bio sont  
 tous issus de l'agriculture  
 biologique,  
 de l'entrée au dessert !

Cette méthode de culture entend  
 mieux respecter le vivant et les  
 cycles naturels. Elle favorise aussi  
 la biodiversité.



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