



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

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

semaine du 9 au 15 juin

Lundi

Férié
Pentecôte

Jeudi

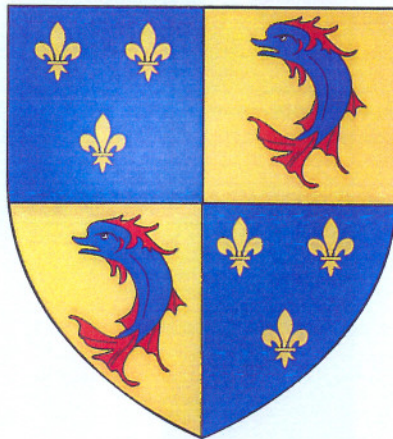
Salade verte « locale » olives
et fêta

Haché de colin tomate
ciboulette sauce blanche

Ratatouille

Yaourt nature

Tarte grillée aux cerises



Mardi

Macédoine de légumes

Saucisse de Toulouse 
(Pilons de poulet rôtis)

Lentilles au jus

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade de tomates bio

Bœuf braisé au jus 

Gratin dauphinois

Fromage

Ile flottante

Le gratin dauphinois

Appelé aussi pommes de terre à la dauphinoise, cette recette traditionnelle est à base de pommes de terre coupées en rondelles et de divers ingrédients...

Les puristes n'utilisent que du lait, tandis que d'autres, plus gourmands, ajoutent de la crème fraîche. Chacun est persuadé de détenir la VRAIE recette du gratin dauphinois !



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