



Menu de la semaine  
du 11  
au 17 Décembre 2017

**GUILLAUD**  
*Traiteur*  
Cuisine d'Isère et d'Aujourd'hui

## Lundi

Salade Bressane

Pizza

Haricots verts sautés

Yaourt à la châtaigne de la  
laiterie Collet (42)

Clémentine



## Jedi- Menu Alternatif

Houmous pois chiches et  
betteraves et Blinis  
Cappelletti ricotta épinards de  
chez Saint Jean sauce crème  
Carré du Triève de laiterie  
du Mont Aiguille

## Mercredi

Poire de la Vallée du Rhône

Tarte aux Poireaux

Paupiette de volaille au jus

Gratin de courgettes aux ravioles de Saint Jean

Petit Suisse nature

Banane



## Mardi

Carottes râpées

Saucisse du Nord Isère (spc :  
merguez au jus)



Lentilles à la dijonnaise

Tomme de La Limone

Compote



## Vendredi

Salade de chou-rouge (G5)

Sauté de Bœuf de Rhône-Alpes  
aux herbes



Purée de pomme de terre "maison"

Yaourt nature

Crème dessert vanille



V viande de bœuf d'origine française



V viande d'origine française



V viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue et transformée en  
Rhône Alpes



V viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, gât sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "RVOO") : Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten  
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements