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

Lundi

Salade Napoli

Oeufs brouillés

Poêlée de Ratatouille

Yaourt nature

Kiwi de chez Massi à Moirans (38)

Mardi

Salade de lentilles

Aiguillettes de poulet marinées au citron

et ses légumes à tajine

Brique du Vercors

Banane

Mercredi

Salade Marco Polo

Palette de porc au jus (spc : escalope de volaille au jus)

Flan de Brocolis

Fromage blanc aux fruits

Compote de poire d'Anneyron (26)

Jeudi

Salade d'endives aux noix

Petit colin sauce safranée

Poêlée de haricots verts et ses pommes sautées

Saint Marcellin

Cocktail de fruits

Vendredi- MENU NOËL

Salade de jeunes pousses et cocktail de crevettes

Suprême de volaille sauce miel et citron

Gratin Dauphinois aux cèpes

*Macarons *2*

Clémentines et papillottes

Viande de boeuf d'origine française

Volaille d'origine française

Viande de boeuf ou veau née, élevée, abbatue et transformée en Rhône Alpes

Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône Alpes

Entre parenthèse, plat sans porc

Produits et mets de saison notés en orange

Produits locaux notés en rose

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): 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