



GUILLAUD
Traiteur






CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Menus des Vacances d'ETE

Menu du 9 Juillet au 13 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf aux olives  Courgettes sautées Yaourt nature  Abricots	PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES	Filet de colin vapeur & citron Haricots verts aux poivrons Fromage Melon	PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES	Salade marocaine Palette de porc (Spc : Sauté de dinde) Epinards au lait de Quincieux Nectarine

Menu du 16 Juillet au 20 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate farcie  Riz pilaf Yaourt nature Pêche	PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES	Escalope de volaille au jus  Duo de brocolis - choux  fleurs persillés Yaourt aromatisé Fraises	PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES	Sauté de porc au jus (Spc : sauté de dinde au jus)   Tian (Tomates, aubergines, oignons) Fromage fruit



*Nos produits du terroir
(issus de productions locales)
sont proposés au moins deux
fois par mois*



Bœuf né, élevé et abattu
en Rhone Alpes



Bœuf, né, élevé et
abattu en France



Volaille née, élevée et
abattue en France



Porc né, élevé et abattu
en Rhone Alpes

Produit issu de l'agriculture
biologique



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