






















Menu du 8 au 12 Janvier 2018

Lundi 8	Mardi 9	MENU ALTERNATIF	Vendredi 12
Salade verte et fourme d'Ambert Choucroute  et sa charcuterie (Sp: Choucroute de poisson)  Compote	Salade de pdt ciboulette Sauté de porc dijonnaise (Sp: Sauté de poulet dijonnaise)  Brocolis sautés  Yaourt local chataigne	Salade de lentilles Quenelles de légumes de chez Saint Jean sauce Aurore Beignet de courgettes  Poire de la vallée du Rhône	Carottes râpées  Filet de colin meunière et citron Epinards Béchamel Galette des rois

Menus du 15 au 19 Janvier 2018

Lundi 15	MENU BIO	Jeudi 18	Vendredi 19
Aiguillettes de poulet au jus  Gratin dauphinois Tomme du Chatelard "locale" Pomme de la vallée du Rhône 	Chou-fleur vinaigrette   Sauté de bœuf bio aux olives  Semoule ratatouille bio  Yaourt bio de l'Isère 	Pizza Mozzarella Filet de colin sauce agrume Poêlée h.vert et PDT Clémentine 	Salade verte  Croziflette (Sp: Croziflette sans lardons) et charcuterie Mousse au chocolat 


Menus du 22 au 26 Janvier 2018


MENU HERBES AROMATIQUES	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Potage aux orties Sauté de poulet aux champignons persillés Purée de patate douce et ciboulette Compote 	Filet de merlu sauce Nantua  Chou-fleur béchamel Brique du Vercors Kiwi de chez Massit (38) 	Salade de jeunes pousses Mont d'or chaud et ses pommes de terre bio  Saucisson cuit, Jambon blanc (Sp: œufs mimosa)  Gâteau Epinards	Salade Paysanne  Tagliatelles fraîches à la bolognaise et fromage râpé Crème dessert vanille



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




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
[Nouvelle préparation](#)

Produit ou met de saison

Produits "locaux"

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, 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.

