

MENU DE MARS

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

Du 4 au 10 Mars 2019

Du 11 au 17 Mars 2019

Du 18 au 24 Mars 2019

LUNDI



Sauté de Bœuf Mironton
Carottes Persillées
Yaourt Nature
Gâteau aux pommes du Chef



Sauté de poulet aux noix
Brocolis béchamel **au lait de Quincieux**
Saint Marcellin
Orange



Velouté de Carottes au Cumin
Fricassée de Porc au thym
(spc: dinde)
Beignets de courgettes
Yaourt nature

MARDI



MENU ALTERNATIF
Potage de petits pois et oignons
Cappelletti chèvre tomate sauce crème
Kiwi

Salade de chou et pommes
Croziflette savoyarde et sa charcuterie
Compote de poire



MENU ITALIEN
Salade verte Mozza et olive
Spaghetti sauce Arrabiata
Grana Panado Râpé
Tiramisu

MERCREDI

Jambon braisé (spc : dinde)
Purée de Pommes de terre du Chef
AB Brigue du Vercors
Cocktail de fruits



Potée Auvergnate
Ile flottante
Palais breton



Macédoine à la mayonnaise
Hachis Parmentier
Fromage blanc

JEUDI

Taboulé
Saucisse du Nord Isère (spc : volaille)
Epinards béchamel **au lait de Quincieux**
Banane



Salade Coleslaw
Sauté de Bœuf au jus
Coquillettes
Fromage blanc des Monts d'Auvergne

Salade d'endives aux noix
Couscous Merguez (**Semoule**)
Crème dessert caramel

VENDREDI

Salade de chou Kouki
Blanquette de poisson
Riz Créole
Compote de la Vallée du Rhône



MENU ALTERNATIF
Salade hollandaise
Gnocchi sauce corail
Gâteau aux pépites de chocolat du Chef



Filet de colin Meunière
Haricots verts persillés
Petit suisse fruité
Barre d'Ananas

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

le Saint-Marcellin



Produit à partir du **lait de vache** de nos fermes du **secteur IGP (Isère, Drôme, Savoie)**, il peut se déguster sec ou moelleux, à température ambiante, chaud ou cuisiné (notamment dans la Marcelline).



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.