

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



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



Pizza au fromage
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
Kiwi

MARDI



MENU ALTERNATIF
Potage de petits pois et oignons
Cappelletti chèvre tomate sauce crème
Petit suisse aux fruits
Kiwi

Salade de chou et pommes
Croziflette savoyarde et sa charcuterie
Petit suisse nature
Compote de poire



MENU ITALIEN

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

MERCREDI

Salade Paysanne
Jambon braisé (spc : dinde)
Purée de Pommes de terre du Chef
Brique du Vercors
Cocktail de fruits



Concombre à la crème
Potée Auvergnate
Ile flottante
Palais breton



Macédoine à la mayonnaise
Hachis Parmentier
Fromage blanc
Pomme de la Vallée du Rhône

JEUDI

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

Salade Coleslaw
Sauté de Bœuf au jus
Coquillettes
Fromage blanc des Monts d'Auvergne
Pomme de la Vallée du Rhône



Salade d'endives aux noix
Couscous et merguez
Buchette
Crème dessert caramel

VENDREDI



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

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

Salade de Pommes de terre ciboulette
Filet de colin Meunière
Haricots verts persillés
Petit suisse fruité
Barre d'Ananas

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

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.



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.

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.