











Menu du 04 au 10 septembre 2017

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Sauté de poulet Provençale  Pommes noisettes <i>Tomme de La Limone</i> Compote 	Salade vénitienne <i>Saucisse du Nord Isère (spc: pilons de poulet grillés)</i> Epinards <i>Béchamel au lait du GAEC de Quincieux</i>  Brugnon**	Salade Suisse Filet de poisson meunière et citron Ratatouille  Gâteau au yaourt "maison"	Pastèque** Escalope de dinde aux olives  Gratin daupinois Fromage blanc nature Bio et pain bio 









Menus du 11 au 17 septembre 2017

Lundi 11	Mardi 12	MENU ALTERNATIF	Vendredi 15
Salade tomates-basilic  Filet de merlu sauce Bretonne Riz créole <i>Crème dessert Caramel au beurre salé de la laiterie Collet (42)</i>	Salade de blé provençale <i>Sauté de porc chasseur (spc: de poulet chasseur)</i> Chou-fleur béchamel Fromage blanc nature Bio et pain bio 	Haricots rouges et maïs en salade <i>Raviolis frais de Saint Jean aux 3 fromages sauce ciboulette</i> <i>Fraises de la Vallée du Rhône</i>	Crêpe aux fromage Sauté de bœuf sauce tomate  Duo de haricots verts/haricots beurres  <i>Compote de la Vallée du Rhône</i>

Menus du 18 au 24 septembre 2017

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	MENU D'AUTOMNE
<i>Quenelles de brochet de Saint Jean sauce Nantua</i> Flan de brocolis Petit suisse nature Bio et pain bio  <i>Poire de la Vallée du Rhône</i>	 Radis et beurre <i>Tagliatelles fraîches carbonara de Saint Jean (spc: Tagliatelles Bolognaise)</i> <i>Fromage blanc Chataigne de la laiterie Collet (42)</i>	<i>Sauté de Bœuf de Rhône Alpes sauce provençale</i> Purée de pommes de terre  <i>Tomme du Chatelard</i> Mousse au chocolat	Salade Grenobloise** Sauté de dinde aux champignons**  Gratin de salsifi  <i>Gâteau "maison" noisette</i>

Menus du 25 Sept au 01 Octobre 2017

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Menu BIO 
Salade de pommes de terre piémontaise  Filet de colin sauce Basilic Soufflé d'épinards  Cocktail de fruits	Salade de haricots verts   Lasagnes Yaourt nature	Palette de porc à la moutarde (spc: Rôti de dinde à la moutarde)  <i>Jardinière de légumes</i>  <i>Tomme de Montagne Lunette à la noisette de chez Jacquemard (26)</i>	<i>Betteraves vianigrette bio</i>  <i>Daube de bœuf bio Provençale</i> <i>Cœur de blé bio</i> <i>Yaourt bio et pain bio</i>

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.


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

Cette année Guillette souhaite mettre l'accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le développement durable.



Guillette vous fera également déguster ses menus et découvrir de nouvelles saveurs.

Vous retrouverez les menus bio, Américain, Alternatif et d'autres "classiques" le tout agrémenté d'herbes aromatiques.



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