

# 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

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 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.



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.