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

Semaine du développement durable

Menu du 29 mai au 4 juin 2017

Lundi	Menu altérnatif	Jeudi	Vendredi
Melon**	Salade petits pois lentilles①	Feuilleté au fromage	Carottes râpées bio
Sauté de poulet aux olives	Lasagnes de légumes ②	*Emincé de porc sauce moutarde miel* (spc: rôti de dinde)	*Bœuf braisé au jus*
Riz pilaf		Poêlée courgettes pomme de terre	*Gratin dauphinois au lait du GAEC de Quincieux (38)*
Crème dessert vanille locale	*Fromage blanc nature bio local* ③ et pain bio	*Fraises de la vallée du Rhône***	Yaourt à boire à la vanille

Menus du 5 au 11 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu Bio
Férié	*Saucisse de chez Carrel (38)* (spc: saucisse de volaille)	Jeune pousse en salade ** et féta	*Daube de bœuf bio*
	Lentilles au jus	Steak de colin tomate ciboulette	Coquillettes bio
	Tomme des Monts d'Auvergne	Poêlée ratatouille**	*Carré du plateau du Vercors bio* et pain bio
	Brugnon**	Tarte grillée aux cerises**	Compote de pomme bio

Menus du 12 au 18 juin 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pdt piémontaise	Couscous garni	Salade de tomates au duo d'olives	Salade venitienne
Filet de colin sauce badiane	*Tommette de Savoie bio et* pain bio	*Gardiane de taureau*	Palette de porc provençale (spc: rôti de dinde provençale)
Carottes braisées	Compote	Riz de Camargue	Epinards béchamel
Yaourt nature		Crème catalane	*Cerise de la vallée du Rhône***

Menu du 19 au 23 Juin 2017- Semaine de la Fraich'Attitude

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pastèque**	Salade verte** & lamelles de poulet	Salade de pâtes estivale	Filet de merlu sauce aux agrumes
Sauté de porc aux abricots (spc: sauté de dinde aux abricots)	Tarte aux légumes du soleil**	*Steak haché de chez Carrel (38) au jus*	Riz à l'ananas
Tagliatelles de St Jean (26) aux épinards	*Tomme de Yenne(38)*	Flan de courgettes** aux *raviolles de St Jean (26)*	Petit suisse nature bio et pain bio
Yaourt aux fruits de la laiterie Collet (42)	*Cerises de la vallée du Rhône*	*Fraises** de la vallée du Rhône* et chantilly	Gateau moelleux citron "maison"

Information allergènes (selon réglement 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. Tout enfantssouffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Indivisualisé).

Profitons de la semaine de la fête des fruits et légumes frais pour apporter à notre corps de l'énergie, des vitamines et des minéraux présent dans cette catégorie d'aliments.