

# 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  
**Crozziflette** savoyarde et sa charcuterie  
**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**  
**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.