GUILLAUD Traiteur

Menus thème 100 % du 11 au 17 décembre 2023

Menu 100% SAISON

Lundi

Velouté de **potimarron BIO de Jarcieu**
Tartiflette **Savoyarde**
aux pommes de terre HVE de Gillonnay
Yaourt
Pomme label HVE de **la Vallée du Rhône**
Alternatif : Tartiflette végétale

Mardi

Terrine de campagne **de chez Carrel**
Sauté de porc **de chez Carrel** au caramel
Nouilles chinoises
Carré du Trièves label Ishere du Mont Aiguille
Poire label HVE de la Drôme
Alternatif : Terrine de légumes, Pavé végétal

Menu 100 % SAISON
Local et Durable !

Les DEVINETTES de Guillette
Donnez-moi un mot de 11 lettres, toutes différentes.
Attention, c'est introuvable !
Une idée quand même ?

Jeudi

Salade d'endives
Steak haché **régional** sauce au poivre
Chou-fleur HVE de Jarcieu au lait **de Panossas**
Meule de Savoie **de la Dent du Chat**
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande
Alternatif : Boulettes de blé

Menu ALTERNATIF

Vendredi

Salade Marocaine
Palet fromage
Petits pois au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

ZOOM sur nos partenaires LOCAUX

Production viandes bovines, porcine et salaisons.

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

AB

Ets Carrel, Fabrice Yvorel
à Hières-sur-Amby *dans l'Isère.*

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com