



GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AOURNARD/HUI

RESTAURANT SCOLAIRE
Menus du 4 Juin
au 24 Juin 2018



Bon appétit !

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.
(Entre parenthèses : plats sans porc)
Produits locaux, Produits ou mets de saison.

	Du 4 Juin au 8 Juin 2018	Du 11 Juin au 15 Juin 2018	Du 18 Juin au 24 Juin 2018 FRAICH ATTITUDE
LUNDI	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet grillée Légumes du soleil Fromage blanc nature Melon	Céleri vinaigrette Calamar à la romaine Petit pois au jus Yaourt nature Gâteau maison	Melon Moules marinières Riz à l'ananas Petit suisse nature Compote de pêche
MARDI	Salade de perles marines Steak haché au jus Carottes sautées Yaourt nature Nectarine	Melon Riz à la bolognaise Tomme de la Limone Compote de Pommes/ Fraises d'Anneyron	Légumes à croquer et sa sauce fromage blanc / ciboulette Boulettes de bœuf aux olives Tortis 3 couleurs St Marcellin Gâteau maison au citron
JEUDI	Pastèque Ragoût de bœuf Pommes de terre vapeur Camembert Crème dessert au chocolat	MENU ALTERNATIF Salade de lentilles & petits pois Tarte aux poireaux Haricots beures et verts Brigade du Vercors Pêche	ETE Taboulé aux légumes du soleil Poulet sauce coco Haricots verts & persillade Tomme de la Limone Fraises
 VENDREDI	MENU BASILIC Tomate basilic Filet de colin sauce basilic Tagliatelles fraîches Tomme des Essarts Soupe de fraises basilic de la Drôme	Concombre Gratin de courgettes aux ravioles et poisson Yaourt local aux fruits Madeleine	Rosette Pizza courgette basilic Salade verte Yaourt local nature Nectarine

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "NCO") : Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants:
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.