LA SEMAINE DU GOÛT

GUILLAUD Traiteur

Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 13 au 19 octobre 2025

Semaine du Goût - Saveurs Médiévales et Modernité

LUNDI

Cuisine Gourmande de Maître-Queux

Salade verte HVE de Jarcieu (38)
Steak haché **de chez Carrel** (38)
Pommes de terre HVE (38) cuisinées
façon Potatoes & sauce fromagère
Pommes HVE (38)
Pain Burger

MARDI

Menu de Bélibaste Alternatif

Tarte à la courge Butternut **de Rives** (38)
Oeufs brouillés Arbolettys
Épinards en béchamel
Yogourt Yaourt nature
Ung emplumeus de pomes Purée de pommes HVE (38)

Oyez
Oyez braves gens !
Venez **festoyer** au restaurant **Guillaud Traiteur** pour un **voyage historique dans** le temps où vous **ripaillerez**. «Recettes **médiévales uniques** en **Europe**».

JEUDI

Ripaille en Isère & fête du Pain de Chailly

Chaircuicterie Mortadelle de chez Carrel(38)
Cochonaille Jambon braisé (38) à la vigneronne
Purée de racines Pommes de terre HVE (38) et navets
Caseus Carré du Trièves label Ishere (38)
Caillou rosat Poires label HVE de la Valloire (26)
Méteil Pain aux graines de l'Etape Gourmande (38)

VENDREDI

Le Boute dehors

Carottes BIO de Parnans (26) râpées au 1er service
Emincé de volaille **française** à la Porée blanche au 2éme service
blancs de poireaux, oignons, beurre, lait
Trio de céréales
Fromage blanc au 3éme service
Gâteau à la castagne **de l'Etape Gourmande** (38) en desserte

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.