

Toute commande ou annulation doit être annoncée

la veille **AVANT 12h00**

Pour le lundi, avertir jusqu'au **VENDREDI avant 12h00**

Menus permanents : 3 jours à l'avance

Livraisons entre 8h45 et 12h00

ATTENTION Mercredi 1^{er} novembre FERIE

Mardi 31.10 livraison pour le Mercredi 01.11.2023

OCTOBRE 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 (EU) Emincé de cerf aux aïelles Spätzlis Choux de Bruxelles
2 (CH) Paupiettes de bœuf Pâtes à l'huile d'olive Romanesco	3 (POL) Escalope de volaille gratinée Ebly Ratatouille	4 (CH) Escargot de saucisse à rôtir de porc – Purée Brocolis	5 (CH) Steak haché de bœuf Mexico Cornettes Colraves gratinés	6 (ATL.NORD) Filet d'omble Pommes nature Epinards à la crème	7 (CH) Tartiflette savoyarde Salade verte	8 (CH) Blanquette de veau à l'ancienne – Riz Carottes
9 (CH) Cuisse de poulet chasseur Pâtes à l'huile d'olive Jardinière de légumes	10 (CH) Emincé de porc à la crème Pommes écrasées Petits pois	11 (CH) Rôti haché aux champ. Gnocchis sautés Haricots verts	12 (CH) Tranche panée de volaille Pommes grenailles Fenouil	13 (PACIFIQUE) Ragoût de poisson et crevettes – Lentilles Epinards en branche	14 Gratin de tortellinis farci à la viande Salade verte	15 (POL) Vol au vent à la reine Riz Brocolis
16 (CH) Penne bolognaise Salade	17 (CH) Rôti de porc vigneron Purée Courgettes sautées	18 (POL) Emincé de poulet provençal – Riz Tomate	19 (CH) Saucisse grillée aux oignons Pâtes à l'huile d'olive Jardinière de légumes	20 (NOR) Colin d'Alaska pané Pommes persillées Haricots verts	21 (CH) Emincé de porc au paprika Graines de couscous Gratin de chou-fleur	22 (EU) Civet de chasse et sa garniture Spätzlis
23 (HG) Brochette de poulet sauce au citron – Pommes rissolées - Tomate	24 (CH) Tranche de porc grillée Pâtes à l'huile d'olive Romanesco	25 (CH) Steak haché de veau à la moutarde – Gnocchis dorés – Epinards	26 (HG) Paupiette de bœuf Purée Brocolis	27 (ATL. NORD) Poisson à la bordelaise Riz sauvage Ratatouille	28 (CH) Boulette de bœuf provençal Boullgour Petits pois	29 (CH) Tranche panée de volaille Pommes au bouillon Colrave tomate
30 (CH) Hachis Parmentier Carottes	31 (EU) Emincé de cheval au vin rouge Pâtes – Haricots verts	1.11 (CH) Braisé de bœuf Polenta Choux rouges	Mode d'emploi : Au micro-ondes : 4 min à 700 watts ou 3 min à 1000 watts Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés		ATTENTION Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat à chauffer	Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur