

DECEMBRE 2023

ATTENTION : **VENDREDI 22.12 livraison** pour le **VENDREDI 22.12** et **SAMEDI 23.12.2023** – **SAMEDI 23.12. livraison** pour le **DIMANCHE 24.12** et **LUNDI 25.12.2023**
VENDREDI 29.12 livraison pour le **VENDREDI 29.12** et **SAMEDI 30.12.2023** – **SAMEDI 30.12 livraison** pour le **DIMANCHE 31.12** et **LUNDI 01.01.2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				1 (ATLANTIQUE) Omble chevalier au safran - Lentilles Romanesco	2 (CH) Tranche de porc panée Pommes sautées Courgettes sautées	3 (CH) Riz casimir Tomate au fromage
4 (CH) saucisse à rôtir aux oignons Pommes au bouillon Carottes glacées	5 (CH) Paupiette de bœuf braisé Pâtes à l'huile d'olive Choux rouges braisés	6 (CH) Rôti haché de veau aux champ. Boulgour Gratin côtes de bettes	7 (HG) Tranche de dinde grillée Knoepflis Fenouil	8 (PACIFIQUE) Poisson gratiné à l'italienne – Riz Chou-fleur aux herbes	9 (CH) Gratin de tortellini à la viande Salade mêlée	10 (CH) Choucroute garnie Pommes nature
11 (CH) Emincé de porc à la crème Pâtes à l'huile d'olive Carottes en bâtonnets	12 (CH) Cuisse de poulet basquaise Semoule de couscous Courgettes sautées	13 (HG) Cuisse de lapin à la moutarde Pâtes Epinards en branches	14 (HG) Tranche de dinde panée Pommes wedges Tomate au four	15 (KZ) Filet de sandre au vin blanc Riz pilaf Chou-rave gratiné	16 Macaroni montagnard Salade mêlée	17 (CH) Jambon à l'os Gratin dauphinois Haricots verts
18 (CH) Cordon-bleu de volaille Pommes grenailles Petits pois	19 (CH) Saucisse à rôtir de porc – Pâtes à l'huile d'olive - Brocolis	20 (CH) Lasagne bolognaise Salade mêlée	21 (POL) Emincé de poulet à la provençale Riz aux légumes	22 (NOR) Pavé de saumon au safran Gnocchis Jardinière de légumes	23 (CH) Longe de veau au thym – Tagliatelles Fondue de poireau	24 (FR) Magret de canard au miel Pommes Duchesse Chou-blanc sauté
25 (CH) Roastbeef chaud au vin rouge Pommes Mont d'or Carottes glacées	26 (FR) Suprême de volaille jaune au Cognac – Pâtes Epinards en branches	27 Rösti gratiné à la valaisanne Salade mêlée	28 (CH) Boulette de bœuf aux épices – Pâtes Ratatouille	29 (PACIFIQUE) Filet de doré au basilic Riz Romanesco	30 (CH) Ragoût de veau Marengo Pommes purée Tomate gratinée	31 (CH) Filet mign. de porc au foie gras Pommes William's Fagots de haricots
1.1 (CH) Chicken Wings sauce barbecue pommes rissolées jardinière légumes		Mode d'emploi : Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 SANS LE COUVERCLE			ATTENTION Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat au micro-ondes.	Garantie fraîcheur : 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur