

## JUIN 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			1 (CH) Rôti haché de veau aux champignons - Blé gourmand - Chou-fleur	2 (NOR) Colin d'Alaska pané –tartare Pommes nature Epinards à la crème	3 (CH) Palette de bœuf au vin rouge Spätzlis Gratin côtes de bettes	4 (CH) Schubligh grillé aux herbes. Gratin dauphinois Bâtonnets de légumes
5 (CH) Tranche de porc gratiné Pomme purée Haricots verts	6 (CH) Cuisse de poulet au curry vert Pâtes à l'huile d'olive Brocolis	7 Spaghetti bolognaise Salade mêlée	8 (CH) Côte de porc à la milanaise Pommes country Carottes	9 (ATL. NOR) Ragoût de poisson Riz blanc Petits pois	10 (CH) Steak haché de veau à la moutarde - Lentilles Courgettes sautées	11 (CH) Brochette de chipolatas Rösti Ratatouille
12 (PL) Cordon-bleu de volaille Pommes rissolées Romanesco	13 (CH) Saltimbocca de porc Pâtes à l'huile d'olive Choux fleur gratiné	14 (CH) Steak haché de bœuf « Mexico » Riz sauvage Julienne de légumes	15 Gratin de tortellini à la viande Salade mêlée	16 (NOR) Lieu-noir au lait de coco et curry – Pommes nature - Colrave	17 (FR) Escalope de dinde à l'ananas Pâtes à l'huile d'olive Carottes	18 (CH) Filet de porc au romarin Gratin dauphinois Haricots verts
19 (CH) Brochette de bœuf tzigane Knoepflis Tomate au four	20 (CH) Emincé de porc aux champignons Ebly Petits pois	21 (PL) Paillard de volaille Pâtes à l'huile d'olive Salade mêlée	22 (CH) Schübling grillé Pommes écrasées Jardinière de légumes	23 (PAC.) Poisson à la bordelaise Riz Poivrons grillés	24 (NZ) Ragoût d'agneau Pommes nouvelles Salsifis gratinés	25 (FR) Magret de canard au miel Pommes Duchesse Brocolis
26 (CH) Saucisse à rôtir de porc aux oignons – Pâtes Carottes	27 (FR) Suprême de volaille jaune au Cognac – Pommes au bouillon - Tomate	28 (CH) Boulette de bœuf à la tomate Boulgour pilaf Courgettes vapeur	29 (CH) Tranche Panée de porc Pommes nouvelles Brocolis	30 (ATL. NOR) Filet de plie pané sauce tartare – Risi bisi Salade mêlée		
		<b>Mode d'emploi :</b> Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés <b>SANS LE COUVERCLE</b>			<b>ATTENTION</b> <b>Il faut ouvrir le couvercle avant de mettre le plat au micro-ondes.</b>	<b>Garantie fraîcheur :</b> 2 jours au frigo ou 3 mois au congélateur