

MAI 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 (CH) Braisé de bœuf Pâtes Fenouil étuvé	2 (CH) Cuisse de poulet et son jus Pommes au bouillon Colrave gratiné	3 (CH) Emincé de porc aux champignons Polenta Petits pois	4 (CH) Steak haché de veau à la moutarde – Ebly Tomate au four	5 (PACIFIQUE) Gratin de poisson Riz aux légumes	6 (CH) Merguez grillées aux épices Graines pour couscous Légumes oriental	7 (FR) Magret de canard à l'orange Pommes Duchesse Macédoine de lég.
8 (CH) Saucisse à rôtir de porc aux oignons – Rösti -Côtes de bettes gratinés	09 (THAI) Emincé de poulet provençal Riz Carottes glacées	10 (CH) Rôti d'épaule de porc Pâtes Romanesco vapeur	11 (CH) Paupiette de bœuf Spätzlis Choux rouges	12 (PACIFIQUE) Filet de plie pané Pommes nature Brocolis	13 (CH) Spaghetti bolognaise Salade mêlée	14 (CH) Saucisson brioché au Porto Gratin dauphinois Haricots verts
15 (CH) Brochette de bœuf tzigane Pâtes à l'huile d'olive Julienne de légumes	16 (CH) Tranche de porc à la crème Boulgour pilaf Colrave étuvé	17 (PL) Cordon-bleu de volaille Pommes nouvelles Petits pois champ.	18 (CH) Emincé de bœuf Stroganoff Gnocchis dorés Aubergine grillée	19 (NOR) Filet de sandre au vin blanc – Lentilles Choux blancs braisés	20 (CH) Chicken wings sauce barbecue Pâtes Ratatouille	21 (CH) Blanquette de veau à l'ancienne Riz - Carottes
22 (FR) Escalope de volaille Satay Pommes au bouillon Pois mange-tout	23 (BEL) Ragoût de lapin à la moutarde Polenta Epinards en branche	24 (CH) Emincé de porc au curry Pommes purée Romanesco	25 (CH) Spaghetti carbonara Salade mêlée	26 (PACIFIQUE) Filet de doré au citron Riz blanc Fondue de poireau	27 (CH) Steak haché de bœuf au poivre – Pâtes Tomate gratinée	28 (NZ) Ragoût d'agneau fribourgeois Pommes Duchesse Haricots verts
29 (CH) Escargot de saucisse à rôtir Rösti Carottes	30 (PL) Piccata de volaille milanaise Spaghetti Jardinière de légumes	31 (CH) Tranche de porc valaisanne Spätzlis Courgettes sautés				
		Mode d'emploi : Au micro-ondes : 4 min à 700 watt ou 3 min à 1000 watt Au four préchauffé : 20 min à 120 degrés 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